



**Prefeitura do Município de Angatuba**  
**Estado de São Paulo**

**COMPROVANTE RETIRADA DE EDITAL**

FIRMA: \_\_\_\_\_

ENDEREÇO: \_\_\_\_\_

CIDADE: \_\_\_\_\_ ESTADO: \_\_\_\_\_

FONE: (\_\_\_\_) \_\_\_\_\_ e-mail \_\_\_\_\_

**MODALIDADE: PREGÃO PRESENCIAL Nº 031/2022 – PROCESSO Nº 120/2022**

**OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ESTOCÁVEIS – SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO, SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE E MEDICINA PREVENTIVA, SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL, SECRETARIA MUNICIPAL DE SEGURANÇA PÚBLICA E TRÂNSITO, CONFORME TERMO DE REFERENCIA – ANEXO I.**

Obtivemos, através do acesso [www.angatuba.sp.gov.br](http://www.angatuba.sp.gov.br) nesta data, cópia do instrumento convocatório da licitação acima identificada.

Visando à comunicação futura entre esta Prefeitura e sua empresa, solicitamos a Vossa Senhoria preencher o recibo de retirada do Edital e remetê-lo ao Setor de Licitação, por meio de fax (15) 3255-9508.

A não remessa do recibo exime a Prefeitura do Município de Angatuba da responsabilidade da comunicação, por meio de fax ou e-mail de eventuais esclarecimentos e retificações ocorridas no instrumento convocatório, bem como de qualquer informação adicional, não cabendo posteriormente qualquer reclamação.

**Local:** \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ 2.022

**Nome por Extenso:** \_\_\_\_\_

**RG nº** \_\_\_\_\_

**ASSINATURA**



# **Prefeitura do Município de Angatuba**

## **Estado de São Paulo**

### **EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 031/2022**

**PROCESSO Nº 120/2022**

**TIPO DA LICITAÇÃO: MENOR PREÇO DO ITEM**

**DATA DA REALIZAÇÃO: 12/12/2022 as 09h00min**

**LOCAL: SALA DA CPL I**

**OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ESTOCÁVEIS – SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO, SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE E MEDICINA PREVENTIVA, SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL, SECRETARIA MUNICIPAL DE SEGURANÇA PÚBLICA E TRÂNSITO, CONFORME TERMO DE REFERENCIA – ANEXO I.**

#### **1 – PREÂMBULO**

1.1 – **A PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ANGATUBA** torna público para conhecimento dos interessados que na sala de reunião do Setor de Compras, localizada na Rua João Lopes Filho, nº 120, Angatuba/SP, será realizada licitação na modalidade de **PREGÃO PRESENCIAL** do tipo **MENOR PREÇO DO ITEM**, o qual será processado de acordo com o que determina a Decreto Municipal nº 089/2014 de 22 de abril de 2014 e, suplementarmente, a Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993 de 21 de junho de 1993 e suas alterações e a Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006 e Lei Complementar n.º 147 de 07 de agosto de 2014, além das cláusulas e condições constantes neste Edital e seus respectivos Anexos.

1.2 – A sessão do Pregão ocorrerá na Sala do Setor de Licitações, sito à Rua João Lopes Filho, nº 120 – Centro, Angatuba/SP no Paço Municipal, onde se efetuará o credenciamento dos interessados em participar do certame licitatório.

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

1.4 – Os envelopes contendo a proposta e os documentos de habilitação serão recebidos no endereço abaixo mencionado, na sessão pública de processamento do Pregão, após o credenciamento dos interessados que se apresentarem para participar do certame.

1.5 – O Edital completo e seus anexos poderão ser obtidos no mesmo endereço abaixo, estando o editais e anexos disponíveis no site da Prefeitura Municipal ([www.angatuba.sp.gov.br](http://www.angatuba.sp.gov.br)).

1.6 – Os documentos referentes ao **CRENCIAMENTO**, e os envelopes nº 1 - “PROPOSTA” e nº 2 - “DOCUMENTAÇÃO”, serão recebidos pelo Pregoeiro, no Setor de Compras, localizado na Prefeitura do Município de Angatuba **às 09:00 horas do dia 12 de dezembro de 2022 e as amostras conforme regulamento do item 9**. A sessão pública dirigida pelo Pregoeiro se dará a seguir, no mesmo dia e local nos termos das legislações supracitadas, deste edital e dos seus anexos.

1.6.1 – A programação poderá sofrer alterações em virtude do desenvolvimento da sessão. Caso isso ocorra, o pregoeiro informará previamente a mudança de data e horário para ciência de todos os participantes.

1.7 – Integram este ato convocatório os seguintes **ANEXOS**:

**I TERMO DE REFERÊNCIA;**

**II FORMULÁRIO PADRONIZADO DE PROPOSTA;**

**III MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DAS EXIGÊNCIAS DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO;**

**IV MODELO DE DECLARAÇÃO – cumprimento do inciso XXXXIII do art. 7º da Constituição Federal;**

**V MODELO DE PROCURAÇÃO;**

**VI DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO (ME ou EPP);**

**VII DECLARAÇÃO DE FATO IMPEDITIVO;**

**VIII DECLARAÇÃO DE DISPONIBILIDADE;**



**Prefeitura do Município de Angatuba**  
**Estado de São Paulo**

- IX MINUTA DO CONTRATO;
- X TERMO DE CIÊNCIA E NOTIFICAÇÃO;
- XI CONTRATOS OU ATOS JURÍDICOS;
- XII DECLARAÇÃO DE DOCUMENTOS À DISPOSIÇÃO DO TCE/SP; e
- XIII TERMO DE APROVAÇÃO/REPROVAÇÃO DE AMOSTRA.

## 2 – DO OBJETO

2.1 – O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ESTOCÁVEIS – SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO, SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE E MEDICINA PREVENTIVA, SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL, SECRETARIA MUNICIPAL DE SEGURANÇA PÚBLICA E TRÂNSITO, CONFORME TERMO DE REFERENCIA – ANEXO I.**

2.2 – A licitação se faz necessária para aquisição de alimentos variados e seguros para a alimentação de alunos da rede municipal e estadual, dos pacientes da Residência Terapêutica e CAPS, crianças e adolescentes abrigados na Casa da Criança e Adolescente e manutenção dos serviços de Copa e Cozinha do prédio da Secretaria M. de Administração, postos de atendimento da Secretaria Municipal de Saúde e do prédio da Secretaria M. de Segurança Pública e Trânsito.

## 3 – DO PREÇO

3.1 – Estima-se o valor global desta licitação em **R\$ 1.194.332,25 (um milhão cento e noventa e quatro mil trezentos e trinta e dois reais e vinte e cinco centavos)** com base nos parâmetros dispostos no **ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA.**

3.2 – Os valores indicados no **ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA** correspondem à média dos preços praticados no mercado e foram apurados para efeito de estimar-se o valor do objeto em licitação, não vinculando as concorrentes, que poderão adotar outros que respondam pela competitividade e economicidade de sua proposta, atendidos os fatores e critérios de julgamento estabelecidos neste ato convocatório.

## 4 – DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

4.1 – Os recursos financeiros para o atendimento ao objeto desta licitação ocorrerão por conta da dotação do orçamento vigente, a saber:

*Reserva: 9204 de 11/11/2022*

*Ficha de Dotação: 227*

*Órgão: 02 – Poder Executivo*

*Unidade Orçamentária: 02.12.00 – Secretaria Municipal de Segurança e Trânsito*

*02.12.01 – Segurança Pública e Trânsito*

*Natureza da Despesa: 3.3.90.30.00 – Material de consumo*

*Classificação Funcional: 04.122.0027.2.034*

*Centro de Custo: 1 – RECURSO DO MUNICÍPIO – 2023 – 30.001-2*

*Reserva: 9205 de 11/11/2022*

*Ficha de Dotação: 36*

*Órgão: 02 – Poder Executivo*

*Unidade Orçamentária: 02.04.00 – Secretaria Municipal de Administração*

*02.04.01 – Administração*

*Natureza da Despesa: 3.3.90.30.00 – Material de consumo*

*Classificação Funcional: 04.122.0005.2.005*

*Centro de Custo: 1 – RECURSO DO MUNICÍPIO – 2023 – 30.001-2*

*Reserva: 9206 de 11/11/2022*



**Prefeitura do Município de Angatuba**  
**Estado de São Paulo**

Ficha de Dotação: 146

Órgão: 02 – Poder Executivo

Unidade Orçamentária: 02.08.00 – Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social

02.08.03 – Fundo Municipal da Criança e Adolescente

Natureza da Despesa: 3.3.90.30.00 – Material de consumo

Classificação Funcional: 08.243.0017.2.023

Centro de Custo: 1 – RECURSO DO MUNICÍPIO – 2023 – 30.001-2

Reserva: 9207 de 11/11/2022

Ficha de Dotação: 135

Órgão: 02 – Poder Executivo

Unidade Orçamentária: 02.08.00 – Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social

02.08.01 – Fundo Municipal de Assistência Social

Natureza da Despesa: 3.3.90.30.00 – Material de consumo

Classificação Funcional: 08.244.0016.2.021

Centro de Custo: 1 – RECURSO DO MUNICÍPIO – 2023 – 30.001-2

Reserva: 9208 de 11/11/2022

Ficha de Dotação: 84

Órgão: 02 – Poder Executivo

Unidade Orçamentária: 02.06.00 – Secretaria Municipal de Educação

02.06.04 – Ensino Fundamental

Natureza da Despesa: 3.3.90.30.00 – Material de consumo

Classificação Funcional: 12.361.0009.2.011

Centro de Custo: 3 – Rec. Educação – Próprio

Reserva: 9231 de 11/11/2022

Ficha de Dotação: 102

Órgão: 02 – Poder Executivo

Unidade Orçamentária: 02.06.00 – Secretaria Municipal de Educação

02.06.07 – Merenda Escolar

Natureza da Despesa: 3.3.90.30.00 – Material de consumo

Classificação Funcional: 12.306.0012.2.013

Centro de Custo: 217 – Merenda Est. 119.109-8 – 4263

Reserva: 9232 de 11/11/2022

Ficha de Dotação: 113

Órgão: 02 – Poder Executivo

Unidade Orçamentária: 02.07.00 – Secretaria Municipal de Saúde e Medicina Preventiva

02.07.01 – Fundo Municipal de Saúde

Natureza da Despesa: 3.3.90.30.00 – Material de consumo

Classificação Funcional: 10.301.0013.2.014

Centro de Custo: 48 – Fundo Municipal de Saúde – Próprio

Reserva: 9233 de 11/11/2022

Ficha de Dotação: 113

Órgão: 02 – Poder Executivo

Unidade Orçamentária: 02.07.00 – Secretaria Municipal de Saúde e Medicina Preventiva

02.07.01 – Fundo Municipal de Saúde

Natureza da Despesa: 3.3.90.30.00 – Material de consumo

Classificação Funcional: 10.301.0013.2.014

Centro de Custo: 48 – Fundo Municipal de Saúde – Próprio



# Prefeitura do Município de Angatuba

## Estado de São Paulo

Reserva: 9235 de 11/11/2022

Ficha de Dotação: 113

Órgão: 02 – Poder Executivo

Unidade Orçamentária: 02.07.00 – Secretaria Municipal de Saúde e Medicina Preventiva

02.07.01 – Fundo Municipal de Saúde

Natureza da Despesa: 3.3.90.30.00 – Material de consumo

Classificação Funcional: 10.301.0013.2.014

Centro de Custo: 48 – Fundo Municipal de Saúde – Próprio

### 5 – DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

5.1 – Poderão participar do certame todos os interessados do ramo de atividade pertinente ao objeto da contratação que preencherem as condições de credenciamento constantes deste Edital.

5.1.1 – A licitante microempresa ou empresa de pequeno porte que desejar gozar dos benefícios da Lei Complementar n° 123/06, deverá declarar, sob as penas da lei, o enquadramento de MICROEMPRESA ou EMPRESA DE PEQUENO PORTE, conforme modelo constante no Anexo VI. **O referido documento deverá estar fora dos envelopes.**

5.1.2 – Para efeitos de habilitação, **todos** os licitantes, **inclusive as microempresas e empresas de pequeno porte**, deverão apresentar os documentos relacionados na Clausula X deste edital.

5.1.3 – A comprovação de regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de **assinatura do contrato ou termo de ata** (LC n° 123, art. 42);

5.1.4 – As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação neste certame, **deverão apresentar toda a documentação exigida para fins de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição** (LC n° 123, art. 43, caput);

5.1.5 – Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 5 (**cinco**) dias úteis, a contar da publicação da homologação do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para a **regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa**;

5.1.6 – A não-regularização da documentação, no prazo previsto no subitem 5.1.5, implicará na **decadência do direito à contratação**, sem prejuízo das sanções previstas neste edital;

5.1.7 – Os documentos deverão ser apresentados no original, por qualquer processo de cópia, autenticada por cartório competente, ou mesmo cópia simples, desde que acompanhada do original para que seja autenticado por um dos membros da Comissão Permanente de Licitações no ato de sua apresentação;

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

5.1.9 – Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões apresentadas, serão aceitas como válidas as expedidas até 180 (cento e oitenta) dias imediatamente anteriores à data de apresentação das propostas;

5.1.10 – Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz;

5.1.11 – Caso o licitante pretenda que um de seus estabelecimentos, que não o participante desta licitação, execute o futuro contrato, deverá apresentar toda documentação de ambos os estabelecimentos, disposta no item 10;

5.1.12 – O Pregoeiro diligenciará efetuando consulta na Internet junto aos **sites** dos órgãos expedidores a fim de verificar a veracidade dos documentos obtidos por este meio eletrônico;

5.1.13 – A concorrente poderá ser representada no procedimento licitatório por seu(s) representante(s) legal(is), ou por procurador munido de procuração, conforme consta do **ANEXO V – MODELO DE PROCURAÇÃO**, apresentada até o início da sessão de abertura dos envelopes. A falta de representante munido de procuração não impede a



# **Prefeitura do Município de Angatuba**

## **Estado de São Paulo**

participação no certame, porém a concorrente não poderá exercer, no ato da sessão, os direitos que dependam da manifestação daquele representante;

5.1.14 – Os documentos de habilitação serão acondicionados em envelope fechado, enunciando externamente os dados da licitação, conforme item 7.3;

5.2 – Será vedada a participação:

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

5.2.2 – De quem estiver sob processo de falência, exceto as em recuperação judicial;

5.2.3 – De empresas suspensas temporariamente de participar em licitação e impedidas de contratar com a Prefeitura do Município de Angatuba e quaisquer de seus órgãos descentralizados, nos termos do artigo 87, III da Lei 8.666/93; e

5.2.4 – Sob a forma de consórcio.

### **6 – DA APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS PARA CREDENCIAMENTO**

6.1 – A empresa proponente deverá se apresentar para credenciamento junto ao Pregoeiro por um representante que, devidamente munido de documento que o credencie a participar deste procedimento licitatório, venha a responder por sua representada, devendo, ainda, no ato de credenciamento, identificar-se exibindo a carteira de identidade ou outro documento equivalente.

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

6.2.1 – Instrumento público de procuração com poderes para formular ofertas e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, em nome da empresa proponente, com prazo de validade em vigor;

6.2.2 – Instrumento particular de procuração, nos moldes do **ANEXO V**, com poderes para formular ofertas e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, em nome da empresa proponente, acompanhado de cópia de seu contrato social ou estatuto, no caso de Sociedade Anônima, devidamente acompanhada de documentos de eleição de seus administradores;

6.2.3 – Tratando-se de sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado da empresa proponente, cópia do respectivo estatuto ou contrato social, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura, no caso de Sociedade Anônima, devidamente acompanhada de documentos de eleição dos administradores.

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

6.4 – A ausência do representante credenciado, em qualquer momento da Sessão, importará a imediata exclusão da licitante por ele representada, salvo autorização expressa do Pregoeiro.

6.5 – Os documentos supra referidos poderão ser apresentados no original ou por qualquer processo de cópia autenticada e serão retidos, pelo Pregoeiro, para oportuna juntada no processo administrativo pertinente à presente licitação.

### **7 – DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DA DECLARAÇÃO DE PLENO ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO, DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

7.1 – A declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação de acordo com modelo estabelecido no Anexo III deverá ser apresentada **FORA** do Envelope n.º 01 (Proposta), junto ao credenciamento.

7.2 – A declaração de microempresas ou empresas de pequeno porte visando ao exercício da preferência prevista na Lei Complementar n.º 123/06, que deverá ser feita de acordo com o modelo estabelecido no Anexo VI deste Edital, e apresentada **FORA** do envelope n.º 01 (Proposta), junto ao credenciamento.



# **Prefeitura do Município de Angatuba**

## **Estado de São Paulo**

7.3 – A proposta e os documentos para habilitação deverão ser apresentados, separadamente, em 2 (dois) envelopes não transparentes, fechados e indevassáveis, contendo em sua parte externa, a identificação da licitante, e os seguintes dizeres:

| <b>ENVELOPE Nº. 01</b>  | <b>ENVELOPE Nº. 02</b>   |
|---|--|
| <b>PREFEITURA DO M. DE ANGATUBA<br/>PREGÃO PRESENCIAL Nº. 031/2022<br/>PROCESSO Nº. 120/2022<br/>“PROPOSTA COMERCIAL”</b> | <b>PREFEITURA DO M. DE ANGATUBA<br/>PREGÃO PRESENCIAL Nº. 031/2022<br/>PROCESSO Nº. 120/2022<br/>“DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO”</b> |

### **8 – DO CONTEÚDO DO ENVELOPE “PROPOSTA”**

8.1 – A proposta, nos termos do item 7.3 da cláusula 7, deverá ser apresentada datilografada ou digitada, respeitado o vernáculo, conforme “Formulário Padronizado da proposta” – Anexo II, sem emendas nem rasuras; ao final ser identificada e assinada pelo representante legal da licitante ou pelo procurador, devendo conter:

8.2 – O Anexo II - FORMULÁRIO PADRONIZADO DE PROPOSTA, que acompanha este ato convocatório, deverá ser utilizado, preferencialmente, para a apresentação da Proposta.

8.3 – Deverão estar consignados na proposta:

- a) dados cadastrais;
- b) item, (compatível com o objeto descrito), identificação, inclusive a marca ou procedência; preços unitários e totais, líquidos, expressos em moeda nacional corrente, por item, CIF-ANGATUBA/SP, fracionados até o limite duas casas após a vírgula, entregues na forma deste Edital, inclusive descarga, conforme determinado no pedido. Nos preços propostos deverão estar incluídos, além do lucro, todas as despesas e custos, como por exemplo: transportes, tributos de qualquer natureza e todas as despesas, diretas ou indiretas, relacionadas com o fornecimento do objeto da presente licitação.
- c) indicação do representante legal que firma a proposta e sua assinatura.
- d) indicação do representante legal investido de poderes para firmar o termo de contrato referido no item 14.

8.4 – Cada concorrente deverá computar, no preço que ofertar todos os custos diretos e indiretos, inclusive os resultantes da incidência de quaisquer tributos, contribuições ou obrigações decorrentes das legislações trabalhista, fiscal e previdenciária a que se sujeita.

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

8.6 – O prazo de validade da proposta será de 60 (sessenta) dias, contados a partir da sua apresentação.

8.7 – Especificações detalhadas do produto ofertado, inclusive MARCA e em conformidade com as especificações do Termo de Referência (Anexo I).

**8.8 – Adotar-se-á como critério de aceitabilidade de preços o valor indicado no Anexo I – Termo de Referência que foi apurado com base nos preços de mercado.**

8.9 – Os preços ofertados permanecerão fixos e irrevogáveis, salvo hipóteses de manutenção do equilíbrio econômico-financeiro nos termos da alínea “d” do inciso II do art. 65 da Lei 8.666/93, que deverá ser comprovado pelo Adjudicatário mediante apresentação de planilha de composição de custos e deferido pela Prefeitura Municipal de Angatuba.

8.10 – A apresentação da proposta implicará, por si só, na aceitação tácita de todas as cláusulas deste edital e dos termos da Lei Federal nº 10.520/02, do Decreto Municipal nº 089/2014 de 22 de abril de 2014 e da Lei Federal nº 8.666/93, no que couber, e demais normas suplementares aplicáveis.

### **9 – DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DAS AMOSTRAS**



# Prefeitura do Município de Angatuba

## Estado de São Paulo

9.1 – As licitantes vencedoras provisoriamente classificadas em primeiro lugar deverão apresentar as amostras dos referidos itens, constantes do Anexo I – Especificações do Objeto, devidamente etiquetadas com o número do Item a que se refere, bem como a razão social do licitante, em até 05 (cinco) dias úteis a contar da data de realização da sessão de processamento do pregão, no Paço Municipal, localizado a Rua João Lopes Filho, nº 120, Centro, Angatuba/SP.

9.2 – As amostras deverão estar acompanhadas de declaração da proponente de que possui disponibilidade do produto ofertado.

9.3 – As amostras serão analisadas para fins de verificação de conformidade com as especificações mínimas exigidas no Anexo I deste Edital. As amostras da licitante vencedora provisoriamente classificada em primeiro lugar serão submetidas à análise detalhada, ocasião em que será emitido o parecer de aprovação ou reprovação das amostras para cada item ofertado.

9.4 – Havendo divergência entre as amostras apresentadas e as exigências mínimas contidas no ANEXO I, a licitante terá suas amostras desclassificadas para aquele item, classificando-se o segundo colocado notificado para a negociação (art. 4º XVII da lei 10520/02) e consequentemente apresentação da amostra, e assim sucessivamente, até que se obtenha amostra condizendo com o exigido no Anexo I do Edital, sendo então declarado um vencedor para o item.

9.4.1 – A licitante vencedora provisoriamente classificada em primeiro lugar que deixar de apresentar amostra ou que tiver a amostra desclassificada no prazo previsto no item 9.1 será considerado desclassificado decaído do direito à contratação.

9.5 – Havendo necessidade de avaliação mais detalhada do produto entregue, eventual custo com testes, análises de laboratório, ou laudos técnicos, o mesmo deverá ser efetuado pela LICITANTE VENCEDORA, conforme disposto no art. 75 da Lei n.º 8.666/93, aplicando-se, ainda, as penalidades cabíveis se o produto não atender às especificações contidas no Anexo I deste Edital.

9.6 – Os produtos deverão ser de primeira qualidade e atender a legislação vigente.

## 10 – DO CONTEÚDO DO ENVELOPE “DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO”

10.1 – O Envelope "Documentos de Habilitação", nos termos do item 7.3 da cláusula VII, deverá conter os documentos a seguir:

### 10.1.1 – HABILITAÇÃO JURÍDICA

- a) Registro comercial, no caso de empresa individual;
- b) Ato constitutivo, estatuto ou Contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedades comerciais;
- c) Documentos de eleição dos atuais administradores, tratando-se de sociedades por ações, acompanhados da documentação mencionada na alínea “b”, deste subitem;
- d) Ato constitutivo devidamente registrado no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas tratando-se de sociedades civis, acompanhado de prova da diretoria em exercício;
- e) Decreto de autorização e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, tratando-se de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, quando a atividade assim o exigir.

10.1.1.1 – Os documentos relacionados nas alíneas "a" ao "d" deste subitem 10.1.1 não precisarão constar do Envelope “Documentos de Habilitação”, se tiverem sido apresentados para o credenciamento neste Pregão.

### 10.1.2 – REGULARIDADE FISCAL

10.1.2.1 – Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);

10.1.2.2 – Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual e/ou Municipal, se houver relativo à sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;





# Prefeitura do Município de Angatuba

## Estado de São Paulo

10.1.2.3 – Prova de regularidade para com as Fazendas Federal, Estadual e Mobiliário, do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente na forma da lei, mediante a apresentação das seguintes certidões:

10.1.2.3.1 – Prova de regularidade para com a Fazenda Federal (Certidão Negativa de Débitos ou Positiva com Efeitos de Negativa relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União), a qual abrange, inclusive, as contribuições sociais previstas na Lei Federal nº 8.212/1991;

10.1.2.3.2 – Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual (Certidão Negativa de Débitos tributários “inscritos em Dívida Ativa” ou Positiva com Efeitos de Negativa de Débitos) da sede ou do domicílio do licitante relativa aos tributos incidentes sobre o objeto desta licitação;

10.1.2.3.3 – Prova de regularidade em relação aos Tributos Municipais (Mobiliário) relativa ao domicílio ou sede do licitante.

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

10.1.2.5 – Prova de regularidade perante a Justiça do Trabalho mediante a apresentação da CNDT – Certidão Negativa de Débitos ou CPD-EM Certidão Positiva de Débitos com Efeito de Negativa.

10.1.2.6 – A comprovação de regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de **assinatura do Contrato**;

10.1.2.7 – O proponente que desejar fazer uso do direito da Lei Complementar nº. 123 de 14 de dezembro de 2006, que trata de **MICROEMPRESA e EMPRESA DE PEQUENO PORTE**, deverá apresentar a **DECLARAÇÃO** que se enquadra na citada lei, **FORA** do envelope de proposta, conforme modelo contido no ANEXO VII.

10.1.2.8 – As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação neste certame, deverão apresentar toda a documentação exigida para fins de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição;

10.1.2.9 – Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de **05 (cinco) dias úteis**, a contar da **publicação da homologação do certame**, prorrogáveis por igual período, a critério deste Ente, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas, com efeito, de certidão negativa;

10.1.2.10 – A não regularização da documentação, no prazo previsto no subitem anterior, implicará na **decadência do direito à contratação**, sem prejuízo das sanções previstas neste edital, procedendo-se à convocação dos licitantes para, em sessão pública, retomar os atos referentes ao procedimento licitatório, nos termos do art. 4º, inciso XXIII, da Lei 10.520/02.

### 10.1.3 – QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

10.1.3.1 – Prova Negativa de Falência ou Concordata em original ou cópia autenticada, com data de expedição não superior a 180 (cento e oitenta) dias da data fixada para a entrega da documentação e proposta;

10.1.3.2 – Caso a licitante apresente a Certidão Positiva de concessão de Recuperação Judicial, será necessária a apresentação do Plano de Recuperação Judicial, já homologado pelo juízo competente e em pleno vigor, apto a comprovar sua viabilidade econômico-financeira;

10.1.3.3 – Nos termos do verbete de súmula nº 50, do E. TCE/SP, a licitante que estiver com Plano de Recuperação Judicial homologado pelo juízo competente não se exime de apresentar os demais documentos de habilitação econômico-financeiro previstos neste edital.

### 10.1.4 – Quanto a QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

10.1.4.1 – Comprovação de capacidade técnico operacional da licitante ter fornecido produtos pertinentes e compatíveis em características, com o objeto desta licitação, através de atestado(s) emitido(s) em seu nome por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando a execução de atividades pertinentes e compatíveis em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação, com o fornecimento mínimo de 50% (cinquenta por cento) do quantitativo exigidos neste edital, conforme Súmula nº 24 do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo.



# Prefeitura do Município de Angatuba

## Estado de São Paulo

### 10.1.5 – OUTRAS COMPROVAÇÕES

10.1.5.1 – Declaração de que inexistente qualquer fato impeditivo à sua participação na licitação, que não foi declarada inidônea e não está impedida de contratar com o Poder Público, ou suspensão de contratar com a Administração e que se compromete a comunicar ocorrência de fatos supervenientes (Anexo VII);

10.1.5.2 – Declaração que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos (Anexo IV);

10.1.5.3 – Declaração da proponente de que possui disponibilidade do produto ofertado (Anexo VIII).

**OBSERVAÇÃO: Para as empresas que estão em processo de recuperação judicial e extrajudicial devem apresentar as declarações nos termos que seguem:**

a) Para o caso de empresas em recuperação judicial: está ciente de que no momento da assinatura do contrato/ata de registro deverá apresentar cópia do ato de nomeação do administrador judicial ou se o administrador for pessoa jurídica, o nome do profissional responsável pela condução do processo e, ainda, declaração, relatório ou documento equivalente do juízo ou do administrador, de que a LICITANTE está cumprindo o plano de recuperação judicial.

b) Para o caso de empresas em recuperação extrajudicial: está ciente de que no momento da assinatura do contrato/ata de registro deverá apresentar comprovação documental de que está cumprindo as obrigações do plano de recuperação extrajudicial.

### 10.2 – DISPOSIÇÕES GERAIS SOBRE A DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

10.2.1 – Os documentos deverão ser apresentados no original, por qualquer processo de cópia, autenticada por cartório competente, ou mesmo cópia simples, desde que acompanhada do original para que seja autenticado pelo Pregoeiro ou por um dos membros da Equipe de Apoio no ato de sua apresentação;

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

10.2.3 – Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões apresentadas, serão aceitas como válidas as expedidas até 180 (cento e oitenta) dias imediatamente anteriores à data de apresentação das propostas;

10.2.4 – Todos os documentos apresentados para habilitação deverão estar em nome da licitante, com o número do CNPJ, devendo ser observado o seguinte:

10.2.4.1 – se a licitante for a **matriz**, todos os documentos deverão estar em seu nome, com o respectivo número do CNPJ;

10.2.4.2 – se a licitante for a **filial**, todos os documentos deverão estar em seu nome, com o respectivo número do CNPJ, exceto aqueles que, pela própria natureza, forem comprovadamente emitidos apenas em nome da **matriz**;

10.2.4.3 – se a licitante for a **matriz** e o fornecedor do bem ou prestadora dos serviços for a **filial**, os documentos deverão ser apresentados com o número de CNPJ da **matriz** e da **filial** simultaneamente.

10.2.5 – A entrega de documento de habilitação que apresente falha não sanável na sessão acarretará a **inabilitação** do licitante, exceto quanto à documentação relativa à regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte, quando se aplicará o disposto nos itens 10.1.2.9 e seguintes deste edital.

10.2.6 – O Pregoeiro ou a Equipe de apoio diligenciará efetuando consulta na Internet junto aos **sites** dos órgãos expedidores a fim de verificar a veracidade dos documentos obtidos por este meio eletrônico.

## 11 – DO PROCEDIMENTO E DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS



# Prefeitura do Município de Angatuba

## Estado de São Paulo

11.1 – No horário e local indicados neste Edital será aberta a sessão pública, iniciando-se pela fase de credenciamento dos licitantes interessados em participar deste certame, ocasião em que serão apresentados os documentos indicados no item 6.

11.2 – Encerrada a fase de credenciamento, os licitantes entregarão ao Pregoeiro os **envelopes nº. 1 e nº. 2**, contendo, cada qual, separadamente, a Proposta de Preços e a Documentação de Habilitação.

11.3 – O julgamento será feito pelo critério de **menor preço do item**, observadas as especificações técnicas e parâmetros mínimos de qualidade definidos neste Edital;

11.4 – A análise das propostas pelo Pregoeiro visará ao atendimento das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos, sendo desclassificadas as propostas:

- a) cujo objeto não atenda as especificações, prazos e condições fixados no Edital;
- b) que deixe de apresentar qualquer dos documentos e anexos solicitados neste Edital;
- c) que apresentem preço baseado exclusivamente em proposta das demais licitantes.
- d) não apresentem amostras.

11.4.1 – No tocante aos preços, as propostas serão verificadas quanto à exatidão das operações aritméticas que conduziram ao valor total orçado, procedendo-se às correções no caso de eventuais erros, tomando-se como corretos os preços unitários. As correções efetuadas serão consideradas para apuração do valor da proposta.

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

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

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

11.6.2 – Não havendo pelo menos **três** propostas nas condições definidas no item anterior, serão selecionadas as propostas que apresentem os menores preços, até o máximo de **três**. No caso de empate das propostas, serão admitidas todas estas, independentemente do número de licitantes;

11.6.3 – O Pregoeiro convidará individualmente os autores das propostas selecionadas a formular lances de forma verbal e seqüencial, a partir do autor da proposta de maior preço e, os demais, em ordem decrescente de valor, decidindo-se por meio de sorteio no caso de empate de preços;

11.6.3.1 – O licitante sorteado em primeiro lugar escolherá a posição na ordenação de lances em relação aos demais empatados, e assim sucessivamente até a definição completa da ordem de lances.

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

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

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

11.9.1 – Entende-se por **empate** aquelas situações em que os preços apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até **5 %** (cinco por cento) superiores ao melhor preço apresentado; (LC nº 123, art. 44, § 2º).

11.9.2 – A microempresa ou empresa de pequeno porte cuja proposta for mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora da fase de lances, situação em que sua proposta será declarada a melhor oferta; (LC nº 123, art. 45, inc. I).

11.9.2.1 – Para tanto, será convocada para exercer seu direito de preferência e apresentar nova proposta no prazo máximo de **5 (cinco) minutos** após o encerramento dos lances, a contar da convocação do Pregoeiro, sob pena de preclusão; (LC nº 123, art. 45, § 3º).



# Prefeitura do Município de Angatuba

## Estado de São Paulo

11.9.2.2 – Se houver equivalência dos valores das propostas apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo estabelecido no subitem 11.9.1, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá exercer a preferência e apresentar nova proposta; (LC n° 123, art. 45, inc. III).

11.9.2.3 – Caso a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada não exercer seu direito de cobertura da proposta de menor valor, serão convocadas as remanescentes que se enquadrarem no limite disposto no item 11.9.1, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito. (LC n° 123, art. 45, inc II).

11.9.2.4 – O exercício do direito de preferência somente será aplicado quando a melhor oferta da fase de lances não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte;

11.9.3 – Uma vez exercido o direito de preferência às microempresas e empresas de pequeno porte, observados os limites e a forma estabelecidos neste edital, não sendo apresentada por elas proposta de preço inferior, será declarada a melhor proposta de preço aquela originalmente vencedora da fase de lances. (LC n° 123, art. 45, § 1º).

11.10 – Após a fase de lances, serão **classificadas**, na ordem crescente dos valores, as propostas não selecionadas por conta da regra disposta no item 11.6.1, e aquelas selecionadas para a etapa de lances, considerando-se para estas, o último preço ofertado.

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

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

11.13 – Havendo negociação, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade do preço negociado, decidindo motivadamente a respeito.

11.14 – Considerada aceitável a oferta de menor preço, no momento oportuno, a critério do Pregoeiro, será verificado o atendimento do licitante às condições de habilitação estipuladas neste Edital;

11.14.1 – Eventuais falhas, omissões ou outras irregularidades nos documentos de habilitação, efetivamente entregues, poderão ser saneadas na sessão pública de processamento do Pregão, até a decisão sobre a habilitação, exceto quanto à documentação relativa à regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte, quando se aplicará o disposto nos itens 10.1.2.9 e seguintes deste edital.

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

11.14.3 – A Administração não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos de informações, no momento da verificação. Ocorrendo essa indisponibilidade e não sendo apresentados os documentos alcançados pela verificação, o licitante será **inabilitado**.

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

11.15.1 – Se a oferta de menor preço não for aceitável, ou se o licitante não atender às exigências de habilitação, o Pregoeiro examinará as ofertas subseqüentes, na ordem de classificação, podendo negociar com os respectivos autores, até a apuração de uma proposta que, verificada sua aceitabilidade e a habilitação do licitante, será declarada vencedora.

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

11.17 – O Pregoeiro, na fase de julgamento, poderá promover quaisquer diligências julgadas necessárias à análise das propostas e da documentação, devendo os licitantes atender às solicitações no prazo por ele estipulado, contado do recebimento da convocação.

## 12 – DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL, DO RECURSO, DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO



# Prefeitura do Município de Angatuba

## Estado de São Paulo

12.1 – No final da sessão, a licitante que quiser recorrer deverá manifestar imediata e motivadamente a sua intenção, abrindo-se então o prazo de 3 (três) dias para apresentação de memoriais ficando as demais licitantes desde logo intimadas para apresentar contrarrazões em igual número de dias que começarão a correr no término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

12.2 – A ausência de manifestação imediata e motivada da licitante importará: a decadência do direito de recurso, a adjudicação do objeto do certame pelo Pregoeiro à licitante vencedora e o encaminhamento do processo à autoridade competente para a homologação.

12.3 – Interposto o recurso, o Pregoeiro poderá reconsiderar a sua decisão ou encaminhá-lo devidamente informando à autoridade competente.

12.4 – Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto do certame à licitante vencedora e homologará o procedimento.

12.5 – O recurso terá efeito suspensivo para o item respectivo e o seu acolhimento importará a invalidação dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

12.6 – A adjudicação será feita por **item**.

12.7 – Nos eventuais recursos a Recorrente deverá observar o seguinte:

12.7.1 – somente serão válidos os documentos originais;

12.7.2 – quando encaminhados via FAC-SÍMILE ou CORREIO ELETRÔNICO, as razões do recurso serão válidas por até 48 (quarenta e oito) horas, tempo que o interessado deverá protocolar os memoriais originais junto à Prefeitura Municipal de Angatuba;

12.7.3 – as razões deverão ser protocoladas no Setor de Protocolo, da Prefeitura Municipal de Angatuba/SP

12.7.4 – não protocolando na forma definida, o Pregoeiro não apreciará o teor dos citados memoriais.

12.8 – Homologado o certame a vencedora será notificada via fax, ou correspondência (AR) ou correio eletrônico (e-mail institucional), ou em Publicação no Diário Oficial do Estado a critério da Administração, para que a empresa compareça para assinar o Termo Contrato no prazo de 03 (três) dias corridos a contar:

a) no caso de envio via fax a contar da data do comprovante de envio de fax.

b) no caso de correspondência a contar da data de recebimento do AR pelo destinatário.

c) no caso de publicação em Diário Oficial do Estado a contar da publicação.

d) no caso de correio eletrônico a contar da data do envio de e-mail.

12.9 – As empresas em recuperação judicial e extrajudicial devem apresentar os seguintes documentos para a assinatura do Contrato:

a) Para o caso de empresas em recuperação judicial: apresentar cópia do ato de nomeação do administrador judicial ou se o administrador for pessoa jurídica, o nome do profissional responsável pela condução do processo e, ainda, declaração, relatório ou documento equivalente do juízo ou do administrador, de que a LICITANTE está cumprindo o plano de recuperação judicial.

b) Para o caso de empresas em recuperação extrajudicial apresentarem a comprovação documental de que está cumprindo as obrigações do plano de recuperação extrajudicial.

12.10 – O não atendimento no prazo previsto no subitem 12.8 ou a recusa em assinar o Contrato pela(s) adjudicatária(s) implicará na perda do direito a contratação e na aplicação das sanções previstas no Edital e seus anexos.

12.11 – A empresa adjudicatária se obriga a manter, durante toda a execução do contrato, compatibilidade com as obrigações assumidas, assim como todas as condições de habilitação e qualificação, exigidas na licitação, apresentando documentação revalidada se, no curso do contrato, algum documento perder a validade.

12.12 – A Administração poderá obrigar a Adjudicatária a corrigir ou substituir, à suas expensas, no todo ou em parte, o objeto do contrato, se verificar incorreções relacionados à quantidade e qualidade dos produtos contratados.



# Prefeitura do Município de Angatuba

## Estado de São Paulo

### 13 – DOS PRAZOS, DAS CONDIÇÕES E DO LOCAL DE ENTREGA DO OBJETO DA LICITAÇÃO

13.1 – O prazo de vigência do Contrato será de 12 (doze) meses contados a partir da data de assinatura.

13.2 – O prazo indicado no item 13.1 poderá ser prorrogado de acordo com as condições estabelecidas no parágrafo 1o, Incisos I a VI, Art. 57 da Lei Federal n.º 8.666/93 e posteriores alterações.

13.3 – A entrega dos produtos objeto do ANEXO I, será efetuada de acordo com as necessidades das Secretarias requisitantes, após a devida formalização do ajuste, conforme Autorização de Fornecimento “A.F.” devidamente autorizado pelo Secretário Municipal ou responsável indicado para este fim, devendo ser entregue dentro do **prazo de 05 (cinco) dias corridos** a contar da solicitação, devendo os produtos ser entregues em ótimas condições, bem como adequadas para o transporte, ficando as despesas decorrentes da entrega por responsabilidade do fornecedor.

13.4 – Constatada qualquer irregularidade na entrega dos materiais, a contratada, obrigar-se-á a trocá-los em até **02 (dois) dias corridos**, sob pena de sujeitar-se a aplicação das multas ou rescisão do contrato nos termos legais.

13.5 – A Prefeitura rejeitará, no todo ou em parte o produto que estiver em desacordo com o Edital.

13.6 – A licitante vencedora se compromete a prestar os serviços com prioridade de atendimento tendo em vista o interesse público.

13.7 – O controle de qualidade será realizado de acordo com a variedade, peso, e demais características do produto, sendo que em caso de não corresponder às exigências mencionadas, o material será devolvido, ficando a empresa fornecedora sujeita a substituí-lo **no prazo máximo de 02 (dois) dias corridos** independentemente da aplicação das penalidades cabíveis.

13.8 – Poderão ser realizadas análises específicas em laboratório oficial ou particular para verificação da qualidade do produto e as despesas correrão por conta da **licitante vencedora**, conforme art. 75 da Lei 8.666/93.

13.9 – Se durante o fornecimento ocorrer problemas de desabastecimento ou similar, que possa comprometer a perfeita execução deste edital, a Prefeitura poderá a pedido da licitante vencedora, autorizar a substituição do (s) produto (s) ou da marca (s), desde que devidamente analisada e aprovada nova amostra pela Comissão Avaliadora, com antecedência de 03 (três) dias, sob as penalidades previstas nesse edital.

13.10 – Eventuais atrasos na entrega dos produtos deverão ser justificados por escrito pela licitante vencedora cabendo à Administração avaliar as razões externadas, sob pena de aplicação das penalidades previstas neste Edital.

13.11 – Deverão ser observadas todas as condições e exigências referidas no Anexo I do Edital.

13.12 – O contratado ficará obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou as supressões de objeto que se fizerem necessárias, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, em observância ao art. 65, § 1º da Lei Federal n. 8666/93, ou supressões acima do percentual citado, mediante acordo entre as partes.

13.13 – Os eventuais danos causados a terceiros no cumprimento deste serviço, por ação ou omissão, por negligência, imperícia ou imprudência, serão de responsabilidade exclusiva da empresa vencedora.

13.14 – Os produtos deverão estar em conformidade com a Lei n.º. 8.078, de 11 de setembro de 1990, dispõe sobre o código que estabelece as normas de proteção e defesa do consumidor, de ordem pública e interesse social, nos termos dos art. 5º, inciso XXXII, 170, inciso V, da Constituição Federal e art. 48 de suas Disposições Transitórias.

### 14 – DA FORMALIZAÇÃO DO CONTRATO

14.1 – Se por ocasião da formalização do contrato, as certidões de regularidade de débito do(s) adjudicatário(s) perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), Fazenda Nacional (Receita Federal) e Certidão de Regularidade com a Justiça do Trabalho, estiverem com os prazos de validade vencidos, a Administração verificará a situação por meio eletrônico hábil de informações, certificando nos autos do processo a regularidade e anexando os documentos passíveis de obtenção por tais meios, salvo impossibilidade devidamente justificada.



# Prefeitura do Município de Angatuba

## Estado de São Paulo

14.2 – Se não for possível atualizá-las por meio eletrônico hábil de informação, o adjudicatário será notificado para, no prazo de 02 (dois) dias úteis, comprovar a sua situação de regularidade, mediante a apresentação das certidões respectivas, com prazos de validade em vigência, sob pena de a contratação não se realizar.

14.3 – Quando o adjudicatário, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, não apresentar a situação regular de que trata o subitem 14.1, ou se recusar a assinar o contrato, serão convocados, pela ordem de classificação das propostas, os demais licitantes classificados, com vistas à celebração da contratação, sem prejuízo da aplicação das sanções ao licitante faltante.

14.4 – O adjudicatário deverá, no prazo de 05 (cinco) dias corridos contados da data da convocação, comparecer para assinar o termo de contrato, conforme item 12.8.

14.5 – A Administração poderá obrigar o Contratado a corrigir ou substituir, à suas expensas, no todo ou em parte, o objeto do contrato, se verificar incorreções relacionados à quantidade e qualidade dos produtos contratados.

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

14.7 – O contrato terá vigência de 12 (doze) meses, contados a partir da sua assinatura, prorrogável na forma do art. 57, § 1º, da Lei Federal nº 8.666/93.

14.8 – A Administração poderá suprimir ou acrescer o objeto do contrato em até 25% (vinte e cinco por cento) do seu valor inicial atualizado, a critério exclusivo, de acordo com o disposto no art. 65, I e § 1º, da Lei Federal nº 8.666/93.

14.9 – O Contratado manterá, durante toda a execução do contrato, as condições de habilitação e qualificação que lhe forem exigidas na licitação.

14.10 – O foro do contrato será o da Comarca de Angatuba/SP.

## 15 – DAS CONDIÇÕES DE SUBSTITUIÇÃO DO PRODUTO

15.1 – O objeto da presente licitação será recebido:

15.1.1 – Provisoriamente, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com a especificação;

15.1.2 – Definitivamente, após a verificação da qualidade do mesmo, em consonância com as especificações técnicas e proposta da empresa licitante vencedora, conseqüente aceitação.

15.2 – Será rejeitado no recebimento, o produto fornecido com especificações diferentes das constantes no ANEXO I e da marca/procedência informada na PROPOSTA, devendo a sua substituição ocorrer na forma e prazo definidos no item 14.3 deste Edital.

15.3 – Constatadas irregularidades no objeto contratual, o Contratante poderá:

a) se disser respeito à especificação, rejeição por quaisquer dos motivos elencados na cláusula anterior, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

a.1) na hipótese de substituição, a licitante vencedora deverá fazê-la em conformidade com a indicação da Secretaria Municipal de Administração, no **prazo máximo de até 02 (dois) dias corridos**, contados da notificação por escrito;

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

b.1) na hipótese de complementação, a licitante vencedora deverá fazê-la em conformidade com a indicação da Secretaria Municipal de Administração, no **prazo máximo de até 02 (dois) dias corridos**, contados da notificação por escrito.

## 16 – DAS RESPONSABILIDADES

16.1 – São responsabilidades da **LICITANTE VENCEDORA**:



# Prefeitura do Município de Angatuba

## Estado de São Paulo

16.1.1 – O cumprimento dos prazos de entrega, nas datas, condições e locais definidos, nas quantidades previstas no termo de referência Anexo I, acrescidas se necessário;

16.1.2 – durante toda vigência do contrato, ser a responsável pela qualidade dos produtos entregues;

16.1.3 – o fiel cumprimento de todas as cláusulas e condições estabelecidas no presente termo.

16.1.4 – manter as condições de habilitação.

16.1.5 – Licitante vencedora é responsável pelos encargos trabalhistas previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do termo de ata.

16.1.6 – Os serviços deverão ser conduzidos em estrita observância com as normas da Legislação Federal, Estadual e Municipal, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos.

16.2 – São responsabilidades da **CONTRATANTE**:

16.2.1 – manter o equilíbrio econômico-financeiro do contrato, quando requerido;

16.2.2 – pagar à licitante vencedora os valores devidos, nas datas avençadas, pautando-se no competente instrumento de contrato, sem prejuízo das disposições contidas no presente edital;

16.2.3 – o fiel cumprimento de todas as cláusulas e condições estabelecidas no presente edital.

## 17 – DO PAGAMENTO

17.1 – O pagamento será realizado no prazo de até **30 dias (trinta) dias corridos**, contados da data de entrega efetiva dos materiais, mediante a apresentação da respectiva nota fiscal eletrônica (vide item 17.1.1) acompanhada dos respectivos RECIBOS DE ENTREGA e dos comprovantes de regularidade perante o FGTS e Fazenda Nacional (Receita Federal) e Certidão de regularidade com a JUSTIÇA DO TRABALHO, sendo que os recursos financeiros serão atendidos pelas dotações orçamentárias vigente no orçamento do ÓRGÃO GERENCIADOR para o exercício de 2022 e as correspondentes para os exercícios futuros, as despesas decorrentes para o próximo exercício correrão por conta da dotação orçamentária, prevista na lei de orçamento, bem como no que for necessário para suportar este Termo de Contrato, advindo do orçamento do exercício de 2023.

17.1.1 – A nota fiscal eletrônica, na prestação de serviços, fica condicionada a legislação local do emitente e referente à venda é obrigatório à emissão da nota fiscal eletrônica.

17.2 – Não será admitida proposta com condição de pagamento diferente daquela definida no item anterior.

17.3 – Os pagamentos deverão ocorrer através de boletim bancário, crédito em conta corrente a ser fornecida pela Contratada.

17.4 – A Prefeitura não efetuará pagamento através de cobrança bancária; os pagamentos serão efetuado na modalidade “ordem de pagamento bancário” na conta fornecida pela licitante vencedora.

17.5 – As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à Contratada e seu vencimento ocorrerá 30 (trinta) dias após a data de sua apresentação válida.

17.6 – Se por ocasião da efetivação do pagamento, as certidões de regularidade de débito do(s) adjudicatário(s) perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), Fazenda Nacional (Receita Federal) e Certidão de Regularidade com a Justiça do Trabalho, estiverem com os prazos de validade vencidos, a Administração verificará a situação por meio eletrônico hábil de informações, certificando nos autos do processo a regularidade e anexando os documentos passíveis de obtenção por tais meios, salvo impossibilidade devidamente justificada.

17.7 – A ausência dos documentos atualizados relativos a regularidade perante o FGTS, Fazenda Nacional (Receita Federal) e Regularidade com a JUSTIÇA DO TRABALHO, ensejará a suspensão dos pagamentos a que a





# Prefeitura do Município de Angatuba

## Estado de São Paulo

contratada tenha ou venha a ter direito, até que seja normalizada a situação de regularidade havida na fase de habilitação.

17.7.1 – na ocorrência de suspensão de pagamento aqui prevista, a contratada não fará jus a nenhum tipo de atualização monetária e, na ocorrência de bloqueio na prestação do serviço motivado pela falta dos pagamentos, incorrerá nas sanções previstas nos itens 18.3.1, 18.3.3 e 18.3.4 da Cláusula XVIII deste Edital.

17.8 – Deverão também os preços propostos englobar todas as despesas com os transportes, descargas, seguro, impostos e outras que correrão sempre por conta e risco do fornecedor devendo, portanto estar incluídas no preço do serviço cotado.

17.9 – Não haverá reajuste em período inferior a 12 (doze) meses.

## 18 – DAS SANÇÕES

18.1 – A licitante, que convocada dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o Termo de Contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do Contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste edital e no Contrato e das demais cominações legais.

18.2 – A recusa injustificada da adjudicatária em assinar o Contrato dentro do prazo de até 03 (três) dias corridos da notificação, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-se, sem prejuízo das demais sanções previstas, em multa pecuniária de 10% (dez por cento) sobre o valor da obrigação não cumprida.

18.3 – Pela inexecução total ou parcial do Termo de Contrato a Prefeitura poderá, garantida a defesa prévia, aplicar à **LICITANTE VENCEDORA** as seguintes sanções:

18.3.1 – advertência;

18.3.2 – multa indenizatória pecuniária de até 20% (vinte por cento) sobre o valor da obrigação não cumprida;

18.3.3 – suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 02 (dois) anos.

18.3.4 – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a **LICITANTE VENCEDORA** ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no subitem 18.3.3 desta Cláusula.

18.3.5 – as sanções previstas acima poderão ser aplicadas cumulativamente, facultada a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, nos seguintes prazos:

18.3.5.1 – das sanções estabelecidas no item 18.3, subitens 18.3.1, 18.3.2 e 18.3.3, no prazo de 05 (cinco) dias úteis da intimação da **LICITANTE VENCEDORA**;

18.3.5.2 – da sanção estabelecida no item 18.3, subitem 18.3.4, no prazo de 10 (dez) dias da abertura de vista, podendo ser requerida a reabilitação 02 (dois) anos após a aplicação da pena;

18.4 – O atraso injustificado da entrega da compra, sem prejuízo do disposto no parágrafo primeiro do artigo 86 da Lei n.º 8.666/93, sujeitará a **LICITANTE VENCEDORA** à multa de mora, calculada na proporção de 1,00% (um por cento) ao dia, sobre o valor da obrigação não cumprida, limitado ao percentual da cláusula 18.3.2.

18.5 – Tudo o que for fornecido incorretamente e, portanto não aceito, deverá ser substituído por outro, na especificação correta, no prazo previsto nesse Edital;



# **Prefeitura do Município de Angatuba**

## **Estado de São Paulo**

18.5.1 – a não ocorrência de substituição no prazo definido, ensejará a aplicação das sanções definidas nesta cláusula.

18.6 – As sanções previstas nos itens 18.3.3 e 18.3.4 e subitens poderão ser aplicadas cumulativamente de acordo com circunstâncias do caso concreto.

18.7 – O valor da multa será automaticamente descontado de pagamento a que a **LICITANTE VENCEDORA** tenha direito, originário de fornecimento anterior ou futuro;

18.7.1 – Não havendo possibilidade dessa forma de compensação, o valor da multa, atualizado, deverá ser pago pelo inadimplente mediante emissão de boleto bancário pela Secretaria de Economia e Finanças, na condição “à vista”. Na ocorrência do não pagamento, o valor será cobrado judicialmente.

## **19 – DO EQUILÍBRIO ECONÔMICO FINANCEIRO**

19.1 – A manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial do Contrato poderá ser solicitada pelas partes, na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis, ou previsíveis, porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado ou ainda em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual, ficando a cargo da interessada a apresentação de todo tipo de prova da ocorrência, sem o que o pedido não será aceito.

19.2 – Caso o pagamento da parcela não seja efetuado no vencimento pela falta do documento que deveria ter sido fornecido pela Contratada e isso motivar o bloqueio de entrega de produto, esta incorrerá na penalidade prevista nos itens 18.3.1, 18.3.2, 18.3.3 e 18.3.4 da Cláusula 18, e não será paga a atualização de valor.

19.3 – Para que os preços estejam sempre atualizados e visando todo processamento necessário, a futura Contratada se obriga em fornecer, a cada ocorrência de majoração ou redução, cópia do documento correspondente a ser utilizado no realinhamento dos preços. Portanto, é de responsabilidade exclusiva da Contratada, o fornecimento dos documentos comprobatórios dessas ocorrências.

19.3.1 – Os preços atualizados somente poderão ser praticados após a efetiva assinatura do termo aditivo e modificativo pelas partes.

19.3.2 – Os produtos deverão ser entregues pelo preço efetivamente pactuado. No caso de a Contratada solicitar o equilíbrio econômico-financeiro do Contrato sobre parcelas já entregues, o mesmo não será concedido, sendo que o termo aditivo somente terá efeitos a partir de constatação do desequilíbrio.

19.3.3 – O bloqueio no fornecimento por esta razão sujeitará a detentora do Contrato às sanções contratuais e previstas neste Edital.

19.4 – A obrigatoriedade da futura Contratada em fornecer documentos que permitirão variação dos preços contratados vigorará para todo o exercício de 2022/2023 mesmo para períodos que possam não haver fornecimento dos produtos.

## **20 – DA RESCISÃO CONTRATUAL**

20.1 – O presente Contrato poderá ser rescindido pela Prefeitura Municipal de Angatuba/SP:

20.1.1 – Unilateralmente, sem prévio aviso, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial, sem que assista à **LICITANTE VENCEDORA** qualquer direito à reclamação ou à indenização, nos casos de imperícia e/ou negligência e naqueles previstos nos incisos I a XII do artigo 78 da Lei n.º 8.666/93;

20.1.2 – Amigavelmente, conforme previsto no inciso II do artigo 79 da Lei n.º 8.666/93.

20.2 – A **LICITANTE VENCEDORA** reconhece os direitos da administração, em caso da rescisão administrativa prevista no art.º 77 da Lei n.º 8.666/93.



# **Prefeitura do Município de Angatuba**

## **Estado de São Paulo**

### **21 – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

21.1 – As normas disciplinadoras desta licitação serão interpretadas em favor da ampliação da disputa, respeitada a igualdade de oportunidade entre as licitantes e desde que não comprometam o interesse público, a finalidade e a segurança da contratação.

21.2 – De todas as sessões públicas realizadas para esta licitação será lavrada ata circunstanciada dos trabalhos, onde serão registradas as impugnações fundamentadas porventura apresentadas pelos representantes legais presentes.

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

21.3 – Todos os documentos de habilitação cujos envelopes forem abertos na sessão e as propostas serão rubricadas pelo Pregoeiro e pelos licitantes presentes que desejarem.

21.4 – Para conhecimento dos interessados expede-se o presente edital, do qual será extraído um resumo que será afixado no saguão do Paço Municipal e publicado no Diário Oficial do Estado.

21.5 – Todos os demais trâmites desta licitação, como ATAS, julgamentos, esclarecimentos e outros, serão publicados no Diário Oficial do Estado do qual correrão os prazos para recurso quando for o caso, prevalecendo sempre à contagem do prazo para recurso a data da publicação no Diário Oficial do Estado. A licitante que desejar cópia integral das decisões deverá comparecer ao Setor de Licitações e solicitá-las.

21.6 – Os envelopes contendo os documentos de habilitação das demais licitantes serão devolvidos oportunamente, após a celebração do contrato ou instrumento equivalente.

21.7 – Os casos omissos do presente Pregão serão solucionados pelo Pregoeiro.

21.8 – Os interessados que desejarem cópia integral deste Edital e seus Anexos poderão retirá-los, na Prefeitura do Município de Angatuba, no horário de expediente, até o último dia útil que antecede a data de abertura da Licitação.

21.9 – A Prefeitura do Município de Angatuba poderá, a qualquer tempo, motivadamente, revogar no todo ou em parte a presente licitação.

*Angatuba, 23 de novembro de 2022.*

**NICOLAS BASILE ROCHEL**  
Prefeito Municipal



**Prefeitura do Município de Angatuba**  
**Estado de São Paulo**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 031/2022 – PROCESSO Nº 120/2022**

**ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA**

**OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ESTOCÁVEIS – SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO, SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE E MEDICINA PREVENTIVA, SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL, SECRETARIA MUNICIPAL DE SEGURANÇA PÚBLICA E TRÂNSITO, CONFORME TERMO DE REFERENCIA – ANEXO I.**

| Item | Quant | Unid | Descrição do material   | VALOR REFERENCIAL |               |
|------|-------|------|---|-------------------|---------------|
| 1    | 780   | PCT  | Açúcar refinado especial: de acordo com as NTA 02 e 52. Contendo no mínimo 99,3% de carboidrato por porção. Livre de fermentação isenta de matéria terrosa, parasito e de detritos animais e vegetais. Aparência, cor e sabor próprios do tipo de açúcar-Sabor: doce. Validade mínima: 12 (doze) meses da data de fabricação que não deverá ser superior a 30 (trinta) dias da data de entrega. Embalagem:- Primária: sacos de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, contendo peso líquido de 01 kg. Secundária: fardo de papel multifoldado, resistente, totalmente fechado com costura resistente ou fardo plástico, atóxico, transparente, resistente, termossoldado com peso líquido total de 10 kg. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, nº de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem. | R\$ 5,36          | R\$ 4.180,80  |
| 2    | 4.008 | PCT  | Açúcar cristal de 1ª contendo no mínimo 99,3% de carboidrato por porção, deverá ser fabricado de cana de açúcar livre de fermentação, isento de matéria terrosa de parasitas e de detritos de animais ou vegetal-Embalagem primária de 5 kg.  | R\$ 19,93         | R\$ 79.879,44 |
| 3    | 750   | UND  | Agrin- Vinagre de vinho branco, fermentado acético de vinho branco. Embalagem: Primária: Plástica atóxica transparente. Embalagem 750 ml. Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade do produto. Rotulagem: Deve atender a Legislação vigente. Nota: Produto com registro Validade: Mínima de 12 meses a partir da data de fabricação.Legislação: Portaria nº 28 de 17/06/86 – MA; Lei nº 7678 de 08/11/88 – MA; Resolução RDC nº 359 de23/12/03 – ANVISA/ MS.   | R\$ 4,46          | R\$ 3.345,00  |
| 4    | 930   | UND  | Amido de milho obtido pela moagem de grão de milho em bom estado de conservação.Validade: Mínima de 06 (seis) meses da data de fabricação, que não poderá ser superior a 20 (vinte) dias da data de entrega.Embalagem: Primários-Sacos de polietileno atóxico, resistente, termossoldado ou caixa contendo peso líquido de 1 kg.Rotulagem: de acordo com a legislação vigente.Nos rótulos das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n ° de registro no órgão competente.  | R\$ 16,43         | R\$ 15.279,90 |



**Prefeitura do Município de Angatuba**  
**Estado de São Paulo**

|   |       |     |   |           |                |
|---|-------|-----|---|-----------|----------------|
| 5 | 7.420 | PCT | Arroz branco tipo 1 . Características: Esteja de acordo com as NTA 02 e 33. Tipo 1, agulhinha, beneficiado, polido, limpo, grãos inteiros, longos, finos, cor clara, medindo 6 mm após o polimento, isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais e vegetais. Não podendo ser utilizados no polimento, óleos minerais ou outras substâncias resinosas ou graxas não comestíveis. Sem glúten. Contendo no mínimo 90 % de grãos inteiros. Com rendimento após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes mais do peso antes da cocção, devendo também apresentar coloração branca, grãos íntegros e soltos após o cozimento. Validade mínima 12 (doze) meses a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a 30 (trinta) dias da data de entrega. Embalagem: Primária- Sacos de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, contendo peso líquido de 05 (cinco) kg. Secundária: fardo de papel multifoldado, resistente, totalmente fechado com costura ou fardo plástico, tóxico, transparente, resistente, termos soldados, contendo peso líquido total de 30 (trinta) kg. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, nº de registro de órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem. O produto será rejeitado caso não atenda especificação e esteja em mau estado de conservação, aspecto generalizado de mofo ou fermentação, odor estranho e contenha substâncias nocivas à saúde. <b>(APRESENTAR AMOSTRA)</b> | R\$ 18,70 | R\$ 138.754,00 |
| 6 | 1.100 | PCT | Arroz integral tipo 1. Características: classe: longo, fino, tipo 1 integral. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Fabricação: máxima de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses. <b>(APRESENTAR AMOSTRA)</b>  | R\$ 9,74  | R\$ 10.714,00  |
| 7 | 1.410 | PCT | Aveia em flocos finos. Ingredientes: Aveia. Embalagem de plástico, atóxica, contendo 500 g do produto. Validade mínima de 06 meses a partir da data de fabricação, a data de entrega não deverá ser superior a 30 dias da data de fabricação.   | R\$ 15,40 | R\$ 21.714,00  |
| 8 | 815   | FR  | Azeite de oliva extra virgem com acidez máxima de 0,8% - Produto extraído do fruto da oliveira (Olea europaea L.) unicamente por processos mecânicos ou outros meios físicos, sob controle de temperatura adequada, mantendo-se a natureza original do produto. Características: aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares, isento de ranço. Embalagem primária: frasco plástico ou lata de folha de flandres com bico dosador, resistente, atóxica, com 500 mL. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega. <b>(APRESENTAR AMOSTRA)</b>  | 18,92     | R\$ 15.419,80  |
| 9 | 4.675 | PCT | Biscoito doce tipo Maria isento de gordura hidrogenada e lactose. Embalagem: Primária: Pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400 g, tendo dupla embalagem. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade do produto. Rotulagem: Deve atender a Legislação vigente. Nota: Produto com registro Produto de validade de 6 meses a contar da data de entrega. <b>(APRESENTAR AMOSTRA)</b>   | R\$ 6,65  | R\$ 31.088,75  |



**Prefeitura do Município de Angatuba**  
**Estado de São Paulo**

|    |       |     |   |           |               |
|----|-------|-----|---|-----------|---------------|
| 10 | 3.978 | PCT | Biscoito doce tipo Maria sabor chocolate isento de gordura hidrogenada e lactose. Embalagem: Primária: Pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400 g tendo dupla embalagem. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade do produto. Rotulagem: Deve atender a Legislação vigente. Nota: Produto com registro Produto de validade de 6 meses a contar da data de entrega. <b>(APRESENTAR AMOSTRA)</b>  | R\$ 8,36  | R\$ 33.256,08 |
| 11 | 750   | PCT | Biscoito Rosquinha sabor Coco: Bolacha doce, tipo coco acondicionada em embalagem individual atóxica, hermeticamente vedada, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, lote e data de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Pacote de 500gr. <b>(APRESENTAR AMOSTRA)</b>   | R\$ 8,82  | R\$ 6.615,00  |
| 12 | 520   | PCT | Biscoito Rosquinha sabor Chocolate: Bolacha doce, tipo coco acondicionada em embalagem individual atóxica, hermeticamente vedada, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, lote e data de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Pacote de 500gr. <b>(APRESENTAR AMOSTRA)</b>  | R\$ 11,36 | R\$ 5.907,20  |
| 13 | 6.770 | PCT | Biscoito salgado tipo cream craker. Isento de gordura hidrogenada e lactose. Composição Obrigatória: O biscoito deveser fabricada à partir de matérias primas sãs e limpa, isenta de matérias terrosas parasitos e em perfeito estado de conservação. Embalagem: Primária: Pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400 tendo dupla embalagem. Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade do produto. Rotulagem: Deve atender a Legislação vigente. Nota: Produto com registro Produto de validade de 6 meses a contar da data de entrega. <b>(APRESENTAR AMOSTRA)</b>  | R\$ 6,78  | R\$ 45.900,60 |
| 14 | 3.270 | PCT | Biscoito salgado integral. Composição Obrigatória: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, fibra de trigo, açúcar, extrato de malte, sal, glicose, soro de leite, fermentos químicos: bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e fosfato monocalcico, estabilizante lecitina de soja. Isento de gordura trans/Hidrogenada. Embalagem: devem estar acondicionados em embalagem primária plástica, transparente, envoltos por embalagem secundária de polietileno metalizado, atóxico, resistente, lacrado, contendo 400g. Prazo de validade mínimo 10 meses a contar a partir da data de entrega. <b>(APRESENTAR AMOSTRA)</b> | R\$ 7,33  | R\$ 23.969,10 |
| 15 | 190   | PCT | Bolacha maisena, embalagem pacote plástico com 400 g, ou poderá cotar 02 pacotes de 200 g. Produto composto de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, emulsificante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio), aromatizantes, leite em pó ou soro de leite em pó, amido e açúcar. <b>(APRESENTAR AMOSTRA)</b>  | R\$ 6,77  | R\$ 1.286,30  |
| 16 | 80    | PCT | Bolacha recheada sabor chocolate. Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matéria primas sãs e limpas, isenta de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação. Não serão aceitos biscoito ou bolachas mal cozidas, queimada de caracteres organoleticos anormais. Não  | R\$ 3,24  | R\$ 259,20    |



**Prefeitura do Município de Angatuba**  
**Estado de São Paulo**

|    |       |     |   |           |                |
|----|-------|-----|---|-----------|----------------|
|    |       |     | será tolerado o emprego de substancias corantes na confecção dos biscoitos ou bolachas, executando-se tão somente nos revestimentos e recheios açucarados. Os corantes amarelos não serão tolerados mesmo nos recheios e revestimentos açucarado.<br><b>(APRESENTAR AMOSTRA)</b>  |           |                |
| 17 | 80    | PCT | Bolacha recheada sabor morango. Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matéria primas sãs e limpas, isenta de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação. Não serão aceitos biscoito ou bolachas mal cozidas, queimada de caracteres organolepticos anormais. Não será tolerado o emprego de substancias corantes na confecção dos biscoitos ou bolachas, executando-se tão somente nos revestimentos e recheios açucarados. Os corantes amarelos não serão tolerados mesmo nos recheios e revestimentos açucarado.<br><b>(APRESENTAR AMOSTRA)</b>  | R\$ 2,50  | R\$ 200,00     |
| 18 | 9.514 | PCT | Café torrado e moído 1ª qualidade, tradicional, a marca deve possuir certificado do PQC – Programa de Qualidade do Café, da ABIC, em plena validade, ou laudo de avaliação do café, emitido por laboratório especializado, com nota igual ou superior a 4,5 pontos, numa escala sensorial de 0 a 10; embalado a Vácuo em embalagem plástica original; pacote 500 gramas; prazo de validade de no mínimo 9 meses a partir da data de entrega pelo fornecedor, com registro da data de fabricação e validade estampadas no rótulo da embalagem. <b>(APRESENTAR AMOSTRA)</b>   | R\$ 15,90 | R\$ 151.272,60 |
| 19 | 40    | PCT | Caldo de carne. Ingredientes: Sal, amido de milho, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, carne bovina desidratada, alho em pó, cebola em pó, condimentos, açúcar, extrato de levedura, realçadores de sabor glutamato de monossódio e inosinato dissódico , antiemectante fosfato tricálcico, corante naturalaalll cúrruma, corante carameli ,CIII,aromatizante e salsa desidratada.Rendimento: aproximadamente 55 litros por pacote. Aspecto, cor, odor e sabor: característico do produto.Embalagens: Pacotes de polietileno , resistente, atóxico contendo no máximo 1,100 kg.Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, nº de registro no órgão competente. | R\$ 20,00 | R\$ 800,00     |
| 20 | 36    | PCT | Caldo de Galinha: Matéria prima, limpas e de boa qualidade; constituído basicamente de carne de galinha desidratada, liofilizado, sal, amido de milho, gordura vegetal, condimentos, podendo conter corante natural, apresentando-se livre de matérias terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais, em embalagem metalizada de 1 kg, termo soldável, resistente e atóxica, validade de 12 meses após a data de fabricação.   | R\$ 20,00 | R\$ 720,00     |
| 23 | 98    | CX  | Chá de erva mate queimado, caixa com 250 gramas – erva mate queimado constituído de folhas novas; de espécimes vegetais genuínos ligeiramente tostados e partidos; de cor verde amarronzada escura; com aspecto cor cheiro e sabor próprio; isento de sujidades e larvas. Caixa com 24 unidades.  | R\$ 6,44  | R\$ 631,12     |



**Prefeitura do Município de Angatuba**  
**Estado de São Paulo**

|    |       |     |   |           |               |
|----|-------|-----|---|-----------|---------------|
| 24 | 6.910 | PCT | Chocolate em pó. É o produto preparado com o cacau obtido por processo tecnológico adequado e açúcar, podendo conter outras substâncias alimentícias. Ingredientes básicos: cacau em pó solúvel (Mínimo de 32%), açúcar, aromatizante, outros ingredientes que não descaracterizem o produto e permitido na legislação e outros aditivos permitidos na legislação. O açúcar empregado no seu preparo deve ser normalmente sacarose, podendo ser substituído parcialmente por glicose pura ou lactose. Não poderá conter a adição de gordura e óleos estranhos à qualquer tipo de chocolate, bem como, à manteiga de cacau e não poderá ser adicionado de amido e féculas estranhas. Características Físico-Químicas: Umidade ( máximo): 3,0 % p/p; Glicídios não redutores em sacarose (máximo): 68,0% p/p; Lipídeos (mínimo): 6,5 % p/p; Características organolépticas: Aspecto : pó homogêneo; cor:própria ; cheiro: característico; sabor: doce, próprio. Validade mínima: 10 meses a partir da data de fabricação. Data de entrega não deverá ser superior a 45 dias da data de fabricação. Embalagem: Sacos de polietileno atóxico contendo 400 g do produto, reembalados em caixas de papelão reforçado. <b>(APRESENTAR AMOSTRA)</b> | R\$ 8,62  | R\$ 59.564,20 |
| 25 | 120   | CX  | Creme de Leite UHT- sabor suave e consistencia firme. Embalagem cartonada não amassada contendo 200g de peso liquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedencia, informações nutricionais, numero do lete, data de fabricação e validade, atender as exigencias do ministerio da Agicultura (DIPOA) conforme portaria 146 de 1996 e regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. A validade mínima deve ser se 6 meses a partir da data da entrega.  | R\$ 5,91  | R\$ 709,20    |
| 26 | 298   | LT  | Ervilha em conserva .Ingredientes: ervilha, água e sal. Acondicionado em latas de aço reciclável contendo 3,100 Kg de peso líquido e 2,000 Kg de peso drenado. As latas não deverão estar amassadas.  | R\$ 32,58 | R\$ 9.708,84  |
| 27 | 4.875 | LT  | Extrato de tomate preparado com frutos maduros, escolhidos, são, sem pele e sem sementes, simples e concentrado. Brix 19° a 20°. Embalagem: lata de 2,000 Kg. <b>(APRESENTAR AMOSTRA)</b>   | R\$ 16,00 | R\$ 78.000,00 |
| 28 | 25    | LT  | Extrato de tomate: Simples e concentrado, embalagem lata com 4,000 kg com brix de 19 à 20° C. Composição nutricional por porção de 30 g : Valor calórico 20 kcal; Carboidratos 4,2g ;Proteínas 0,9 g; Gorduras totais 0 g; Gorduras Saturadas 0g; Gorduras trans 0 g ; Fibra alimentar 0,9 g; Sódio 126 mg; Vitamina A 40 mcg; Vitamina E 1 mg; Vitamina B6 0,06 mg. O extrato deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, são, sem pele e sem sementes. Características: contendo tomate, sal e açúcar. <b>(APRESENTAR AMOSTRA)</b>   | R\$ 31,83 | R\$ 795,75    |
| 29 | 1.075 | PCT | Farinha de milho amarela com flocos íntegros. O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 34 (decreto 12.486 de 20/10/78) e Resolução n. 38 FNDE. Obtido pela ligeira torração do grão de milho, de flocos íntegros, previamente macerado, socado e peneirado; não poderá estar rançoso ou úmido. Umidade máxima de 14% p/p; com acidez máxima de 2% p/p e no mínimo 6,0% de protídeos. Livre de sujidades, materiais terrosos, parasitos e larvas. Embalagem primária: plástica, indelével, atóxica, resistente, termo soldada, de até 01 kg, não podendo ter no produto qualquer tipo de etiqueta para identificação de seu   | R\$ 5,79  | R\$ 6.224,25  |





**Prefeitura do Município de Angatuba**  
**Estado de São Paulo**

|    |        |     |  |           |                |
|----|--------|-----|--|-----------|----------------|
|    |        |     | fabricante e/ou componentes. Embalagem secundária: sacos multifolhados de papel Kraft, reforçados e resistentes, contendo informações sobre o produto como data de fabricação, número do lote e condições de armazenagem, pesando no máximo 10 quilos. Validade de 06 meses após data de fabricação.   |           |                |
| 30 | 1.775  | PCT | Farinha de trigo especial tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico. O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 35 (Decreto 12.486 de 20/10/78) e resolução n.38 FNDE. Obtido pela moagem exclusivamente do grão de trigo beneficiado, são e limpo, livre de sujidades, materiais terrosos, parasitos, larvas e em perfeito estado de conservação. Deverá apresentar aspecto de pó fino, cor branca, cheiro e odor próprio. Deverá apresentar teor máximo de cinzas de 0,850%, teor Máximo de umidade de 14% e teor de glúten seco de no mínimo 6% p/p. Embalagem primária: pesando 1kg, indelével, plástica, resistente e atóxica, não podendo ter no produto qualquer tipo de etiqueta para identificação de seu fabricante e/ou componentes. Embalagem secundária: de saco plástico, resistente, pesando até 10kg. Validade mínima de 04 meses após a data de fabricação.   | R\$ 5,97  | R\$ 10.596,75  |
| 31 | 305    | PCT | Farinha de rosca fabricada a partir de matéria primas sãs e limpas, isenta de matéria terrosa e parasitos. Não poderão estar úmidas, fermentadas ou rançosas. Embalagem de 500g.   | R\$ 12,92 | R\$ 3.940,60   |
| 32 | 17.340 | PCT | Feijão carioca extra novo tipo 1 : De acordo com as normas técnicas, os grãos devem estar sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e parasitas. Livre de sujidade e detritos animais e vegetais. Validade mínima: 04 (quatro) meses da data de fabricação, que não poderá ser superior a 30(trinta) dias da data de entrega. Embalagem: Primária-sacos de polietileno, atóxico, resistente, termossoldado, contendo peso líquido de 01 (um) KG. Secundária- fardo de plástico, atóxico, transparente, resistente, termossoldado, contendo peso líquido total de 30 (trinta) KG. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n ° do registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem. O produto deverá ser rejeitado caso não atenda as especificações e esteja em mau estado de conservação, aspecto generalizado de mofo, odor estranho e contenha substancias nocivas à saúde. <b>(APRESENTAR AMOSTRA)</b> | R\$ 9,95  | R\$ 172.533,00 |
| 33 | 1.040  | PCT | Feijão preto tipo 1, constituído de grãos inteiros, novos, e sadios. Isento de matéria terrosa, pedras, fungos e insetos, livre de fragmentos estranhos, umidade, e misturas de outras variedades ou espécies. Validade mínima 06 meses a partir da data da entrega. <b>(APRESENTAR AMOSTRA)</b>   | R\$ 9,30  | R\$ 9.672,00   |



**Prefeitura do Município de Angatuba**  
**Estado de São Paulo**

|    |     |     |   |           |              |
|----|-----|-----|---|-----------|--------------|
| 34 | 570 | PT  | Fermento químico em pó. O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 80 (Decreto 12.486 de 20/10/78) e resolução n.38 FNDE. Formado de substâncias químicas, que pela influência do calor e/ou da umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amido ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Não deverá apresentar sujidades, materiais terrosos, parasitos, larvas e matérias estranhas. Composição: conforme recomendações contidas na NTA 80. Aspecto, cor, odor e sabor próprios. Embalagem primária: lata / pote PEAD / fibralata (embalagem multifolhada) com lacre de proteção intacto, pesando 250g. Embalagem secundária: caixas de papelão tipo duplex, reforçadas e resistentes com abas superiores e inferiores lacradas, contendo informações sobre o produto como data de fabricação, número do lote e condições de armazenamento, pesando até 12 kg. Validade mínima de 12 meses após a data de fabricação. <b>(APRESENTAR AMOSTRA)</b> | R\$ 9,30  | R\$ 5.301,00 |
| 35 | 255 | PCT | Fubá de milho refinado e enriquecido com ferro e ácido fólico. O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 34 (Decreto 12.486 de 20/10/78) e Resolução n. 38 FNDE. Obtido pela moagem do grão de milho, não deverá estar úmido, fermentado ou rançoso. Livre de sujidades, materiais terrosos, parasitos e larvas. Umidade máxima de 15% p/p; e no mínimo de 7% p/p de proteínas. O produto deverá apresentar rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem primária: plástica, indelével, atóxica, resistente, termo soldada, de até 01 kg, não podendo ter no produto qualquer tipo de etiqueta para identificação de seu fabricante e/ou componentes. Embalagem secundária: sacos multifolhados de papel Kraft, reforçados e resistentes, contendo informações sobre o produto como data de fabricação, número do lote e condições de armazenagem, pesando no máximo 20 kg. Validade de 06 meses após data de fabricação.                                      | R\$ 5,13  | R\$ 1.308,15 |
| 36 | 50  | KG  | Gelatina uva- Ingredientes: Pó para gelatina a base de gel vegetal, elaborado com os seguintes ingredientes: açúcar, estabilizantes carragena (INS 407) e citrato de sódio, acidulante ácido cítrico. Após o preparo ter consistência firme. Validade: Mínima de 06 ( seis) meses da data de fabricação, que não poderá ser superior a 20 (vinte) dias da data de entrega. Embalagem: Primária-Sacos de polietileno atóxico, resistente, termossoldados, contendo peso líquido de 01 KG. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n ° de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem.  | R\$ 19,33 | R\$ 966,50   |
| 37 | 50  | KG  | Gelatina abacaxi-Ingredientes: Pó para gelatina a base de gel vegetal, elaborado com os seguintes ingredientes: açúcar, estabilizantes carragena (INS 407) e citrato de sódio, acidulante ácido cítrico. Após o preparo ter consistência firme. Validade: Mínima de 06 ( seis) meses da data de fabricação, que não poderá ser superior a 20 (vinte) dias da data de entrega. Embalagem: Primária-Sacos de polietileno atóxico, resistente, termossoldados, contendo peso líquido de 01 KG. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos  | R\$ 19,33 | R\$ 966,50   |



**Prefeitura do Município de Angatuba**  
**Estado de São Paulo**

|    |     |    |  |           |            |
|----|-----|----|--|-----------|------------|
|    |     |    | das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n ° de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem.   |           |            |
| 38 | 50  | KG | Gelatina cereja-Ingredientes:Pó para gelatina a base de gel vegetal, elaborado com os seguintes ingredientes: açúcar, estabilizantes carragena (INS 407) e citrato de sódio, acidulante ácido cítrico.Após o preparo ter consistência firme.Validade: Mínima de 06 ( seis) meses da data de fabricação, que não poderá ser superior a 20 (vinte) dias da data de entrega.Embalagem: Primária-Sacos de polietileno atóxico, resistente, termossoldados, contendo peso líquido de 01 KG.Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n ° de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem.          | R\$ 19,33 | R\$ 966,50 |
| 39 | 50  | KG | Gelatina morango: Ingredientes:Pó para gelatina a base de gel vegetal, elaborado com os seguintes ingredientes: açúcar, estabilizantes carragena (INS 407) e citrato de sódio, acidulante ácido cítrico.Após o preparo ter consistência firme.Validade: Mínima de 06 ( seis) meses da data de fabricação, que não poderá ser superior a 20 (vinte) dias da data de entrega.Embalagem: Primária-Sacos de polietileno atóxico, resistente, termossoldados, contendo peso líquido de 01 KG. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n ° de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem.       | R\$ 19,33 | R\$ 966,50 |
| 40 | 10  | KG | Gelatina Tutti frutti: Ingredientes: Pó para gelatina a base de gel vegetal, elaborado com os seguintes ingredientes: açúcar, estabilizantes carragena (INS 407) e citrato de sódio, acidulante ácido cítrico.Após o preparo ter consistência firme.Validade: Mínima de 06 ( seis) meses da data de fabricação, que não poderá ser superior a 20 (vinte) dias da data de entrega.Embalagem: Primária-Sacos de polietileno atóxico, resistente, termossoldados, contendo peso líquido de 01 KG. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n ° de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem. | R\$ 16,25 | R\$ 162,50 |
| 41 | 120 | CX | Leite condensado obtido através da desidratação do leite, adicionado sacarose ou glicose, de primeira qualidade, com consistência e características organolépticas próprias. Ingredientes Principais çucar e lactose isento de espessantes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedencia, informações nutricionais, numero do lete, data de fabricação e validade. A validade mínima deve ser se 6 meses a partir da data da entrega. Peso aproximado de 395g.   | R\$ 6,80  | R\$ 816,00 |



**Prefeitura do Município de Angatuba**  
**Estado de São Paulo**

|    |       |     |  |           |               |
|----|-------|-----|--|-----------|---------------|
| 42 | 1.520 | PCT | Linhaça. Semente de linhaça dourada. Embalagem de 250g. Validade mínima: 3 meses.  | R\$ 12,90 | R\$ 19.608,00 |
| 43 | 780   | PCT | Macarrão massa de sêmola com ovos tipo alfabeto animado. Pacotes de 500 g . Produto obtido exclusivamente de farinha de trigo –Tipo 1 ( sêmola / semolina de trigo) resultante do processo de empasto e amassamento mecânico, sem fermentação, de acordo com a NTA 49, do Decreto 12.486, de 20/10/1978, do Estado de São Paulo e Instrução Normativa n ° 08 , de 02/06/2005-MAPA. Ingredientes: sêmola/ semolina de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais urucum e/ou cúrcuma e/ou betacaroteno. CONTÉM GLÚTEN.Características físico-químicas: Umidade máxima 13 %, colesterol mínimo 0,045 g / Kg, acidez máxima 5% , resíduo fixo sobre a substancia seca ( g/ 100g) máximo 01, amido estranho ao trigo (g/100g): ausência.Embalagem primária: sacos de polietileno atóxico, contendo a marca do produto, o nome do fabricante, validade, data de fabricação e número do lote. Embalagem secundária- Reembalados em fardos de papel multifoldado oi plástico resistente de até 30 KG.Validade mínima:1 ano a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a 60 dias da data de entrega. <b>(APRESENTAR AMOSTRA)</b> | R\$ 6,47  | R\$ 5.046,60  |
| 44 | 50    | PCT | Macarrão com ovos, tipo ave Maria, embalagem pacotes plásticos com 500 g. Produto composto obrigatoriamente de sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais. CONTÉM GLÚTEN.Características físico-químicas: Umidade máxima 13 %, colesterol mínimo 0,045 g / Kg, acidez máxima 5% , resíduo fixo sobre a substancia seca ( g/ 100g) máximo 01, amido estranho ao trigo (g/100g): ausência.Embalagem primária: sacos de polietileno atóxico, contendo a marca do produto, o nome do fabricante, validade, data de fabricação e número do lote. Embalagem secundária-Reembalados em fardos de papel multifoldado oi plástico resistente de até 30 KG.Validade mínima:1 ano a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a 60 dias da data de entrega. <b>(APRESENTAR AMOSTRA)</b>  | R\$ 3,60  | R\$ 180,00    |
| 45 | 2.020 | PCT | Macarrão massa de sêmola com ovos tipo conchinha- Pacotes de 500 g . Produto obtido exclusivamente de farinha de trigo –Tipo 1 ( sêmola / semolina de trigo) resultante do processo de empasto e amassamento mecânico, sem fermentação, de acordo com a NTA 49, do Decreto 12.486, de 20/10/1978, do Estado de São Paulo e Instrução Normativa n ° 08 , de 02/06/2005-MAPA. Ingredientes: sêmola/ semolina de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais urucum e/ou cúrcuma e/ou betacaroteno. CONTÉM GLÚTEN.Características físico-químicas: Umidade máxima 13 %, colesterol mínimo 0,045 g / Kg, acidez máxima 5% , resíduo fixo sobre a substancia seca ( g/ 100g) máximo 01, amido estranho ao trigo (g/100g): ausência.Embalagem primária: sacos de polietileno atóxico, contendo a marca do produto, o nome do fabricante, validade, data de fabricação e número do lote. Embalagem secundária-Reembalados em fardos de papel multifoldado oi plástico resistente de até 30 KG.Validade mínima:1 ano a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a 60 dias da data de entrega. <b>(APRESENTAR AMOSTRA)</b>         | R\$ 4,27  | R\$ 8.625,40  |



**Prefeitura do Município de Angatuba**  
**Estado de São Paulo**

|    |        |     |  |          |               |
|----|--------|-----|--|----------|---------------|
| 46 | 1.550  | PCT | Macarrão massa de sêmola com ovos tipo espaguete- Pacotes de 500 g. Produto obtido exclusivamente de farinha de trigo –Tipo 1 ( sêmola / semolina de trigo) resultante do processo de empasto e amassamento mecânico, sem fermentação, de acordo com a NTA 49, do Decreto 12.486, de 20/10/1978, do Estado de São Paulo e Instrução Normativa n ° 08 , de 02/06/2005-MAPA.Ingredientes: sêmola/ semolina de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais urucum e/ou cúrcuma e/ou betacaroteno. CONTÉM GLÚTEN.Características físico-químicas: Umidade máxima 13 %, colesterol mínimo 0,045 g / Kg, acidez máxima 5% , resíduo fixo sobre a substancia seca ( g/ 100g) máximo 01, amido estranho ao trigo (g/100g): ausência.Embalagem primária: sacos de polietileno atóxico, contendo a marca do produto, o nome do fabricante, validade, data de fabricação e número do lote. Embalagem secundária-Reembalados em fardos de papel multifoldado oi plástico resistente de até 30 KG.Validade mínima:1 ano a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a 60 dias da data de entrega. <b>(APRESENTAR AMOSTRA)</b>   | R\$ 4,60 | R\$ 7.130,00  |
| 47 | 13.990 | PCT | Macarrão massa de sêmola com ovos tipo parafuso - Pacotes de 500 g . Produto obtido exclusivamente de farinha de trigo –Tipo 1 ( sêmola / semolina de trigo) resultante do processo de empasto e amassamento mecânico, sem fermentação, de acordo com a NTA 49, do Decreto 12.486, de 20/10/1978, do Estado de São Paulo e Instrução Normativa n ° 08 , de 02/06/2005-MAPA. Ingredientes: sêmola/ semolina de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais urucum e/ou cúrcuma e/ou betacaroteno. CONTÉM GLÚTEN.Características físico-químicas: Umidade máxima 13 %, colesterol mínimo 0,045 g / Kg, acidez máxima 5% , resíduo fixo sobre a substancia seca ( g/ 100g) máximo 01, amido estranho ao trigo (g/100g): ausência.Embalagem primária: sacos de polietileno atóxico, contendo a marca do produto, o nome do fabricante, validade, data de fabricação e número do lote. Embalagem secundária-Reembalados em fardos de papel multifoldado oi plástico resistente de até 30 KG.Validade mínima:1 ano a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a 60 dias da data de entrega. <b>(APRESENTAR AMOSTRA)</b> | R\$ 5,57 | R\$ 77.924,30 |
| 48 | 540    | PT  | Maionese: Especificação: maionese, emulsão cremosa tradicional obtida a partir da mistura de ovos com óleos vegetais, composta de agua, óleo vegetal, ovos pasteurizados, amido modificado, açúcar, vinagre, sal, acidulantes, estabilizante, conservador, aromatizantes, sequestrantes, antioxidantes e corante, de consistência cremosa, apresentando cor amarelada, com cheiro e sabor característicos, embalagem primaria apropriada, hermeticamente fechada e atóxica, e suas condições deverão estar de acordo com a resolução. Embalagem de 500 gramas.   | R\$ 6,92 | R\$ 3.736,80  |
| 49 | 928    | PT  | Margarina com sal livre de gordura trans 80% lipídeos - O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 50 (Decreto n.º 12.486 de 20/10/78 e RDC Anvisa n.º 270 de 22/09/2005) e Resolução de n.º 38 de 16/07/09 FNDE; deverá se de primeira linha. Ingredientes: Óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, sal, cloreto de potássio, vitamina A, leite em pó sem lactose, corante natural e outros ingredientes permitidos pela legislação vigente; Deverá ser livre de gordura trans/gordura hidrogenada, sem glúten, isento de ranço, bolor, e outras características   | R\$ 6,45 | R\$ 5.985,60  |



**Prefeitura do Município de Angatuba**  
**Estado de São Paulo**

|    |     |     |  |            |              |
|----|-----|-----|--|------------|--------------|
|    |     |     | indesejáveis; deve apresentar aspecto homogêneo, uniforme, de cor amarela clara; Embalagem primária: pote plástico atóxico e resistente com lacre de proteção intacto, pesando 500g; com embalagem na forma "indelével". Embalagem secundária: caixas de papelão tipo duplex, reforçadas e resistentes. No momento da entrega o produto deverá apresentar prazo de validade mínima de 10 meses. <b>(APRESENTAR AMOSTRA)</b>  |            |              |
| 50 | 620 | PT  | Margarina com sal livre de gordura trans 80% lipídeos com 1kg O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 50 (Decreto n.º 12.486 de 20/10/78 e RDC Anvisa n.º 270 de 22/09/2005) e Resolução de n.º 38 de 16/07/09 FNDE; deverá se de primeira linha. Ingredientes: Óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, sal, cloreto de potássio, vitamina A, leite em pó sem lactose, corante natural e outros ingredientes permitidos pela legislação vigente; Deverá ser livre de gordura trans/gordura hidrogenada, sem glúten, isento de ranço, bolor, e outras características indesejáveis; deve apresentar aspecto homogêneo, uniforme, de cor amarela clara; Embalagem primária: pote plástico atóxico e resistente com lacre de proteção intacto, pesando 3 kg; com embalagem na forma "indelével". Embalagem secundária: caixas de papelão tipo duplex, reforçadas e resistentes. No momento da entrega o produto deverá apresentar prazo de validade mínima de 10 meses. <b>(APRESENTAR AMOSTRA)</b>   | R\$ 13,79  | R\$ 8.549,80 |
| 51 | 37  | BD  | Margarina vegetal cremosa com sal- De acordo com a NTA 02 e 50. Fabricada a partir de matérias- primas selecionadas com os seguintes ingredientes básicos: óleos vegetais líquidos e hidrogenados, água, leite desnatado ou soro de leite, sal e 15.000 U.I. Vit. A por KG, estabilizantes lecitina de soja e mono e diglicerídeos, conservador, acidulante ácido láctico, aroma de manteiga, antioxidantes BHT e ácido cítrico, corante natural de urucum e cúrruma ou natural Beta caroteno, com 505 de lipídeos.Validade mínima: 06 ( seis) meses a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a 20 ( vinte) dias da data de entrega.Embalagem primária- Pote de plástico atóxico, contendo peso líquido de 15 KG.Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n ° de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem. <b>(APRESENTAR AMOSTRA)</b> | R\$ 241,11 | R\$ 8.921,07 |
| 52 | 60  | PCT | Massa de bolo pronta sabor chocolate. Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, cacau em pó, gordura vegetal, sal, fermentos químicos, emulsificantes e aromatizantes.  | R\$ 5,60   | R\$ 336,00   |
| 53 | 60  | PCT | Massa de bolo pronta sabor festa. Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido, gordura vegetal, sal, fermentos químicos, emulsificantes e aromatizantes. 450g   | R\$ 5,61   | R\$ 336,60   |
| 55 | 90  | PCT | Milho de Pipoca do tipo borboleta, tem composição média de 13,9% de água % de gorduras totais. 70,5% de amido 9,1% de proteína e 0,9% de sais minerais dentre outros microconstituintes.   | R\$ 4,95   | R\$ 445,50   |



**Prefeitura do Município de Angatuba**  
**Estado de São Paulo**

|    |       |     |   |           |               |
|----|-------|-----|---|-----------|---------------|
| 56 | 5.492 | FR  | Óleo de soja- Embalagem com 900 ml. Óleo vegetal de soja, refinado, tendo sofrido processo tecnológico adequado com dosagem neutralização, clarificação frigorífico ou não desodorização.Característica físico-química: Acidez máximo 0,6 mg KOH/g. Índice de peróxidos máximo 10 mg/kg. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a 45 dias da data de entrega.Embalagem primária: recipiente plástico.Embalagem secundária: reembalados em caixas de papelão reforçado.Embalagem Pet 20 x 900 ml.                               | R\$ 11,00 | R\$ 60.412,00 |
| 57 | 635   | PCT | Orégano desidratado constituído de folhas acompanhadas ou não de pequenas unidades florais, secas e limpas, acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, dados de identificação e procedência, numero do lote, data de fabricação, data de validade quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Apresentação: embalagem em polietileno em pacotes de 1 kg.   | R\$ 22,50 | R\$ 14.287,50 |
| 58 | 50    | PCT | Queijo ralado- Queijo tipo parmesão ralado, fino de 50 g. De acordo com as NTA 02 e 11. Preparado a partir de matéria-prima sã e limpa, puro, sem qualquer adição, livre de sujidades, parasitas, larvas e de detritos animais e vegetais.Aparência: ralado fino – Cor: amarelo palha. Cheiro e sabor próprio.Validade mínima de 04 (quatro) meses da data de fabricação que não deverá ser superior a 20 (vinte) dias da data de entrega.  | R\$ 4,00  | R\$ 200,00    |
| 59 | 560   | PCT | Suco em pó sabor abacaxi - Especificação: suco em pó, artificial, colorido artificialmente, adoçado, com rendimento de 1 litro. sabores sortidos. pacote atóxico, resistente, com peso líquido de 2,5g.   | R\$ 1,49  | R\$ 834,40    |
| 60 | 560   | PCT | Suco em pó sabor laranja - Especificação: suco em pó, artificial, colorido artificialmente, adoçado, com rendimento de 1 litro. sabores sortidos. pacote atóxico, resistente, com peso líquido de 2,5g.   | R\$ 1,49  | R\$ 834,40    |
| 61 | 560   | PCT | Suco em pó sabor morango - Especificação: suco em pó, artificial, colorido artificialmente, adoçado, com rendimento de 1 litro. sabores sortidos. pacote atóxico, resistente, com peso líquido de 2,5g.   | R\$ 1,49  | R\$ 834,40    |
| 62 | 560   | PCT | Suco em pó sabor uva - Especificação: suco em pó, artificial, colorido artificialmente, adoçado, com rendimento de 1 litro. sabores sortidos. pacote atóxico, resistente, com peso líquido de 2,5g.   | R\$ 1,49  | R\$ 834,40    |
| 63 | 10    | PCT | Sagu. GRUPO II tapioca, Subgrupo Sagu artificial tipo 1   | R\$ 17,85 | R\$ 178,50    |
| 64 | 1.894 | PCT | Sal refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5 % de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10 mg e no máximo 15 mg de iodo por quilo de acordo com a legislação federal específica, com registro no ministério da saúde.Umidade 0,200 % p/p máximo.Validade mínima, 01 ano a partir da data de fabricação. A data entregue não poderá ser superior a 60 dias da data de fabricação. Embalagem: saco de polietileno atóxico e reembalados em fardo de papel reforçado contendo até 30 Kg.Embalagem primária de 1 KG. | R\$ 2,65  | R\$ 5.019,10  |



# Prefeitura do Município de Angatuba

## Estado de São Paulo

|    |     |     |   |           |              |
|----|-----|-----|---|-----------|--------------|
| 65 | 205 | BN  | Requeijão cremoso em bisnaga. O produto deverá estar de acordo com a Portaria nº359 de 04/09/1997 do MAPA e Resolução FNDE Nº 26 de 17/06/13. Constando obrigatoriamente de registro no SIF/DIPOA. Ingredientes: creme de leite, massa coalhada, leite em pó desnatado. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Não deverá conter gordura trans e corantes artificiais. O produto deverá ser transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura entre 04 e 10°C, assegurando que o produto se mantenha refrigerado durante o transporte. Características: textura cremosa, cor, cheiro e sabor característicos. Embalagem primária: Em formatos especiais do tipo "lápiz", trapézio ou triângulo, adequado para o envase de produtos pastosos, contendo 1,8 Kg. Embalagem secundária: caixa de papelão lacrado com fita adesiva. <b>(APRESENTAR AMOSTRA)</b> | R\$ 19,40 | R\$ 3.977,00 |
| 66 | 675 | PCT | Uva passa branca, sem semente, embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Embalagem plástica termosselada com peso aproximado de 200 gramas.  | R\$ 8,45  | R\$ 5.703,75 |

**O VALOR TOTAL ESTIMADO É DE R\$ 1.194.332,25 (UM MILHÃO CENTO E NOVENTA E QUATRO MIL TREZENTOS E TRINA E DOIS REAIS E VINTE E CINCO CENTAVOS)**

### • CONDIÇÕES E EXIGÊNCIAS DO ANEXO I:

01) As licitantes vencedoras provisoriamente classificadas em primeiro lugar deverão apresentar as amostras dos referidos itens, constantes do Anexo I – Especificações do Objeto, devidamente etiquetadas com o número do Item a que se refere, bem como a razão social do licitante, em até 05 (cinco) dias úteis a contar da data de realização da sessão de processamento do pregão, no Paço Municipal, localizado a Rua João Lopes Filho, nº 120, Centro, Angatuba/SP.

02) Os produtos deverão estar em conformidade com as legislações e no que couber constantes em cada item;

03) As especificações dos objetos descritos na proposta deverão ser fiéis aos produtos ofertados pelo licitante, e não a simples cópia do descritivo indicado no Anexo I deste Edital;

04) Características dos produtos com riqueza de detalhes, marcas ou referências, e outros dados que possam ser utilizados para o conhecimento dos produtos ofertados;

05) Os produtos a serem entregues deverão ser de primeira qualidade, com data de validade conforme descritivo do item;

06) A validade máxima de cada produto constante no Anexo I deste Edital, deverá ser obedecida, não se admitindo a entrega de produtos vencidos e ou acima do prazo estipulado no mencionado item, sob pena das sanções estabelecidas na Cláusula XVIII deste Edital;

07) O produto deverá estar em conformidade com a Lei nº. 8.078, de 11 de setembro de 1990, dispõe sobre o código que estabelece as normas de proteção e defesa do consumidor, de ordem pública e interesse social, nos termos dos [arts. 5º, inciso XXXII, 170, inciso V, da Constituição Federal](#) e [art. 48 de suas Disposições Transitórias](#); e

08) Os produtos deverão ser conduzidos em estrita observância com as normas da Legislação Federal, Estadual e Municipal, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos.

09) A entrega dos produtos objeto do ANEXO I, será efetuada de acordo com as necessidades das Secretarias requisitantes, após a devida formalização do ajuste, conforme Autorização de Fornecimento "A.F." devidamente autorizado pelo Secretário Municipal ou responsável indicado para este fim, devendo ser entregue dentro do **prazo**





**Prefeitura do Município de Angatuba**  
**Estado de São Paulo**

**de 05 (cinco) dias corridos** a contar da solicitação, devendo os produtos ser entregues em ótimas condições, bem como adequadas para o transporte, ficando as despesas decorrentes da entrega por responsabilidade do fornecedor.

*Angatuba, 23 de novembro de 2022.*

**NICOLAS BASILE ROCHEL**  
Prefeito Municipal



**Prefeitura do Município de Angatuba**  
**Estado de São Paulo**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 031/2022 – PROCESSO Nº 120/2022**

**ANEXO II - FORMULÁRIO PADRONIZADO DE PROPOSTA**

|                      |             |                  |
|----------------------|-------------|------------------|
| <b>Razão Social:</b> |             |                  |
| <b>Endereço:</b>     |             |                  |
| <b>Cidade:</b>       | <b>CEP:</b> | <b>Fone/Fax:</b> |
| <b>e-mail:</b>       |             | <b>CNPJ nº</b>   |

| Item | Quant | Unid | Descrição do material   | VALOR |     | MARCA |
|------|-------|------|---|-------|-----|-------|
| 1    | 780   | PCT  | Açúcar refinado especial: de acordo com as NTA 02 e 52. Contendo no mínimo 99,3% de carboidrato por porção. Livre de fermentação isenta de matéria terrosa, parasito e de detritos animais e vegetais. Aparência, cor e sabor próprios do tipo de açúcar-Sabor: doce. Validade mínima: 12 (doze) meses da data de fabricação que não deverá ser superior a 30 (trinta) dias da data de entrega. Embalagem:- Primária: sacos de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, contendo peso líquido de 01 kg. Secundária: fardo de papel multifolhado, resistente, totalmente fechado com costura resistente ou fardo plástico, atóxico, transparente, resistente, termossoldado com peso líquido total de 10 kg. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, nº de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem. | R\$   | R\$ |       |
| 2    | 4.008 | PCT  | Açúcar cristal de 1ª contendo no mínimo 99,3% de carboidrato por porção, deverá ser fabricado de cana de açúcar livre de fermentação, isento de matéria terrosa de parasitas e de detritos de animais ou vegetal-Embalagem primária de 5 kg.  | R\$   | R\$ |       |
| 3    | 750   | UND  | Agri- Vinagre de vinho branco, fermentado acético de vinho branco. Embalagem: Primária: Plástica atóxica transparente. Embalagem 750 ml. Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade do produto. Rotulagem: Deve atender a Legislação vigente. Nota: Produto com registro Validade: Mínima de 12 meses a partir da data de fabricação.Legislação: Portaria nº 28 de 17/06/86 – MA; Lei nº 7678 de 08/11/88 – MA; Resolução RDC nº 359 de 23/12/03 – ANVISA/ MS.   | R\$   | R\$ |       |



**Prefeitura do Município de Angatuba**  
**Estado de São Paulo**

|   |       |     |   |     |     |  |
|---|-------|-----|---|-----|-----|--|
| 4 | 930   | UND | Amido de milho obtido pela moagem de grão de milho em bom estado de conservação. Validade: Mínima de 06 (seis) meses da data de fabricação, que não poderá ser superior a 20 (vinte) dias da data de entrega. Embalagem: Primários-Sacos de polietileno atóxico, resistente, termossoldado ou caixa contendo peso líquido de 1 kg. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n° de registro no órgão competente.   | R\$ | R\$ |  |
| 5 | 7.420 | PCT | Arroz branco tipo 1 . Características: Esteja de acordo com as NTA 02 e 33. Tipo 1, agulhinha, beneficiado, polido, limpo, grãos inteiros, longos, finos, cor clara, medindo 6 mm após o polimento, isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais e vegetais. Não podendo ser utilizados no polimento, óleos minerais ou outras substâncias resinosas ou graxas não comestíveis. Sem glúten. Contendo no mínimo 90 % de grãos inteiros. Com rendimento após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes mais do peso antes da cocção, devendo também apresentar coloração branca, grãos íntegros e soltos após o cozimento. Validade mínima 12 (doze) meses a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a 30 (trinta) dias da data de entrega. Embalagem: Primária- Sacos de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, contendo peso líquido de 05 (cinco) kg. Secundária: fardo de papel multifoldado, resistente, totalmente fechado com costura ou fardo plástico, tóxico, transparente, resistente, termos soldados, contendo peso líquido total de 30 (trinta) kg. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n° de registro de órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem. O produto será rejeitado caso não atenda especificação e esteja em mau estado de conservação, aspecto generalizado de mofo ou fermentação, odor estranho e contenha substâncias nocivas à saúde. <b>(APRESENTAR AMOSTRA)</b> | R\$ | R\$ |  |
| 6 | 1.100 | PCT | Arroz integral tipo 1. Características: classe: longo, fino, tipo 1 integral. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Fabricação: máxima de 30 dias. Validade:   | R\$ | R\$ |  |



**Prefeitura do Município de Angatuba**  
**Estado de São Paulo**

|    |       |     |  |     |     |  |
|----|-------|-----|--|-----|-----|--|
|    |       |     | mínimo de 6 meses. <b>(APRESENTAR AMOSTRA)</b>   |     |     |  |
| 7  | 1.410 | PCT | Aveia em flocos finos. Ingredientes: Aveia. Embalagem de plástico, atóxica, contendo 500 g do produto. Validade mínima de 06 meses a partir da data de fabricação, a data de entrega não deverá ser superior a 30 dias da data de fabricação.  | R\$ | R\$ |  |
| 8  | 815   | FR  | Azeite de oliva extra virgem com acidez máxima de 0,8% - Produto extraído do fruto da oliveira ( <i>Olea europaea</i> L.) unicamente por processos mecânicos ou outros meios físicos, sob controle de temperatura adequada, mantendo-se a natureza original do produto. Características: aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares, isento de ranço. Embalagem primária: frasco plástico ou lata de folha de flandres com bico dosador, resistente, atóxica, com 500 mL. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega. <b>(APRESENTAR AMOSTRA)</b> | R\$ | R\$ |  |
| 9  | 4.675 | PCT | Biscoito doce tipo Maria isento de gordura hidrogenada e lactose. Embalagem: Primária: Pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400 g, tendo dupla embalagem. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade do produto. Rotulagem: Deve atender a Legislação vigente. Nota: Produto com registro Produto de validade de 6 meses a contar da data de entrega. <b>(APRESENTAR AMOSTRA)</b>  | R\$ | R\$ |  |
| 10 | 3.978 | PCT | Biscoito doce tipo Maria sabor chocolate isento de gordura hidrogenada e lactose. Embalagem: Primária: Pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400 g tendo dupla embalagem. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade do produto. Rotulagem: Deve atender a Legislação vigente. Nota: Produto com registro Produto de validade de 6 meses a contar da data de entrega. <b>(APRESENTAR AMOSTRA)</b>   | R\$ | R\$ |  |
| 11 | 750   | PCT | Biscoito Rosquinha sabor Coco: Bolacha doce, tipo coco acondicionada em embalagem individual atóxica, hermeticamente vedada, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, lote e data de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Pacote de 500gr. <b>(APRESENTAR AMOSTRA)</b>  | R\$ | R\$ |  |
| 12 | 520   | PCT | Biscoito Rosquinha sabor Chocolate: Bolacha doce, tipo coco acondicionada em embalagem individual atóxica, hermeticamente vedada, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, lote e data de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Pacote de 500gr.   | R\$ | R\$ |  |



**Prefeitura do Município de Angatuba**  
**Estado de São Paulo**

|    |       |     |  |     |     |  |
|----|-------|-----|--|-----|-----|--|
|    |       |     | <b>(APRESENTAR AMOSTRA)</b>  |     |     |  |
| 13 | 6.770 | PCT | Biscoito salgado tipo cream craker. Isento de gordura hidrogenada e lactose. Composição Obrigatória: O biscoito devera ser fabricada à partir de matérias primas sãs e limpa, isenta de matérias terrosas parasitos e em perfeito estado de conservação. Embalagem: Primária: Pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400 tendo dupla embalagem. Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade do produto. Rotulagem: Deve atender a Legislação vigente. Nota: Produto com registro Produto de validade de 6 meses a contar da data de entrega.<br><b>(APRESENTAR AMOSTRA)</b>   | R\$ | R\$ |  |
| 14 | 3.270 | PCT | Biscoito salgado integral. Composição Obrigatória: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, fibra de trigo, açúcar, extrato de malte, sal, glicose, soro de leite, fermentos químicos: bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e fosfato monocálcico, estabilizante lecitina de soja. Isento de gordura trans/Hidrogenada. Embalagem: devem estar acondicionados em embalagem primária plástica, transparente, envoltos por embalagem secundária de polietileno metalizado, atóxico, resistente, lacrado, contendo 400g. Prazo de validade mínimo 10 meses a contar a partir da data de entrega.<br><b>(APRESENTAR AMOSTRA)</b> | R\$ | R\$ |  |
| 15 | 190   | PCT | Bolacha maisena, embalagem pacote plástico com 400 g, ou poderá cotar 02 pacotes de 200 g. Produto composto de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, emulsificante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio), aromatizantes, leite em pó ou soro de leite em pó, amido e açúcar.<br><b>(APRESENTAR AMOSTRA)</b>  | R\$ | R\$ |  |
| 16 | 80    | PCT | Bolacha recheada sabor chocolate. Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matéria primas sãs e limpas, isenta de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação. Não serão aceitos biscoito ou bolachas mal cozidas, queimada de caracteres organoleticos anormais. Não será tolerado o emprego de substancias corantes na confecção dos biscoitos ou bolachas, executando-se tão somente nos revestimentos e recheios açucarados. Os corantes amarelos não serão tolerados mesmo nos recheios e revestimentos açucarado. <b>(APRESENTAR AMOSTRA)</b>   | R\$ | R\$ |  |
| 17 | 80    | PCT | Bolacha recheada sabor morango. Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matéria primas sãs e limpas, isenta de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação. Não serão aceitos biscoito ou bolachas mal cozidas, queimada de caracteres   | R\$ | R\$ |  |



**Prefeitura do Município de Angatuba**  
**Estado de São Paulo**

|    |       |     |   |     |     |  |
|----|-------|-----|---|-----|-----|--|
|    |       |     | organoleticos anormais. Não será tolerado o emprego de substancias corantes na confecção dos biscoitos ou bolachas, executando-se tão somente nos revestimentos e recheios açucarados. Os corantes amarelos não serão tolerados mesmo nos recheios e revestimentos açucarado. <b>(APRESENTAR AMOSTRA)</b>   |     |     |  |
| 18 | 9.514 | PCT | Café torrado e moído 1ª qualidade, tradicional, a marca deve possuir certificado do PQC – Programa de Qualidade do Café, da ABIC, em plena validade, ou laudo de avaliação do café, emitido por laboratório especializado, com nota igual ou superior a 4,5 pontos, numa escala sensorial de 0 a 10; embalado a Vácuo em embalagem plástica original; pacote 500 gramas; prazo de validade de no mínimo 9 meses a partir da data de entrega pelo fornecedor, com registro da data de fabricação e validade estampadas no rótulo da embalagem. <b>(APRESENTAR AMOSTRA)</b>   | R\$ | R\$ |  |
| 19 | 40    | PCT | Caldo de carne. Ingredientes: Sal, amido de milho, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, carne bovina desidratada, alho em pó, cebola em pó, condimentos, açúcar, extrato de levedura, realçadores de sabor glutamato de monossódio e inosinato dissódico, antiemético fosfato tricálcico, corante naturalaalll cúrruma, corante carameli, CIII, aromatizante e salsa desidratada. Rendimento: aproximadamente 55 litros por pacote. Aspecto, cor, odor e sabor: característico do produto. Embalagens: Pacotes de polietileno, resistente, atóxico contendo no máximo 1,100 kg. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, nº de registro no órgão competente. | R\$ | R\$ |  |
| 20 | 36    | PCT | Caldo de Galinha: Matéria prima, limpas e de boa qualidade; constituído basicamente de carne de galinha desidratada, liofilizado, sal, amido de milho, gordura vegetal, condimentos, podendo conter corante natural, apresentando-se livre de matérias terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais, em embalagem metalizada de 1 kg, termo soldável, resistente e atóxica, validade de 12 meses após a data de fabricação.   | R\$ | R\$ |  |
| 23 | 98    | CX  | Chá de erva mate queimado, caixa com 250 gramas – erva mate queimado constituído de folhas novas; de espécimes vegetais genuínos ligeiramente tostados e partidos; de cor verde amarronzada escura; com aspecto cor cheiro e sabor próprio; isento de sujidades e larvas. Caixa   | R\$ | R\$ |  |



**Prefeitura do Município de Angatuba**  
**Estado de São Paulo**

|    |       |     |  |     |     |  |
|----|-------|-----|--|-----|-----|--|
|    |       |     | com 24 unidades.   |     |     |  |
| 24 | 6.910 | PCT | Chocolate em pó. É o produto preparado com o cacau obtido por processo tecnológico adequado e açúcar, podendo conter outras substâncias alimentícias. Ingredientes básicos: cacau em pó solúvel (Mínimo de 32%), açúcar, aromatizante, outros ingredientes que não descaracterizem o produto e permitido na legislação e outros aditivos permitidos na legislação. O açúcar empregado no seu preparo deve ser normalmente sacarose, podendo ser substituído parcialmente por glicose pura ou lactose. Não poderá conter a adição de gordura e óleos estranhos à qualquer tipo de chocolate, bem como, à manteiga de cacau e não poderá ser adicionado de amido e féculas estranhas. Características Físico-Químicas: Umidade ( máximo): 3,0 % p/p; Glicídios não redutores em sacarose (máximo): 68,0% p/p; Lipídeos (mínimo): 6,5 % p/p; Características organolépticas: Aspecto : pó homogêneo; cor: própria ; cheiro: característico; sabor: doce, próprio. Validade mínima: 10 meses a partir da data de fabricação. Data de entrega não deverá ser superior a 45 dias da data de fabricação. Embalagem: Sacos de polietileno atóxico contendo 400 g do produto, reembalados em caixas de papelão reforçado. <b>(APRESENTAR AMOSTRA)</b> | R\$ | R\$ |  |
| 25 | 120   | CX  | Creme de Leite UHT- sabor suave e consistência firme. Embalagem cartonada não amassada contendo 200g de peso líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do leite, data de fabricação e validade, atender as exigências do Ministério da Agricultura (DIPOA) conforme Portaria 146 de 1996 e regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. A validade mínima deve ser de 6 meses a partir da data da entrega.   | R\$ | R\$ |  |
| 26 | 298   | LT  | Ervilha em conserva. Ingredientes: ervilha, água e sal. Acondicionado em latas de aço reciclável contendo 3,100 Kg de peso líquido e 2,000 Kg de peso drenado. As latas não deverão estar amassadas.   | R\$ | R\$ |  |
| 27 | 4.875 | LT  | Extrato de tomate preparado com frutos maduros, escolhidos, são, sem pele e sem sementes, simples e concentrado. Brix 19° a 20°. Embalagem: lata de 2,000 Kg. <b>(APRESENTAR AMOSTRA)</b>  | R\$ | R\$ |  |
| 28 | 25    | LT  | Extrato de tomate: Simples e concentrado, embalagem lata com 4,000 kg com brix de 19 à 20° C. Composição nutricional por porção de 30 g : Valor calórico 20 kcal; Carboidratos 4,2g ; Proteínas 0,9 g; Gorduras totais 0 g; Gorduras Saturadas 0g; Gorduras trans 0 g ; Fibra alimentar 0,9 g; Sódio 126 mg; Vitamina A 40 mcg; Vitamina E 1 mg; Vitamina B6 0,06 mg. O extrato deve ser   | R\$ | R\$ |  |



**Prefeitura do Município de Angatuba**  
**Estado de São Paulo**

|    |       |     |  |     |     |  |
|----|-------|-----|--|-----|-----|--|
|    |       |     | preparado com frutos maduros, escolhidos, são, sem pele e sem sementes. Características: contendo tomate, sal e açúcar. <b>(APRESENTAR AMOSTRA)</b>  |     |     |  |
| 29 | 1.075 | PCT | Farinha de milho amarela com flocos íntegros. O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 34 (decreto 12.486 de 20/10/78) e Resolução n. 38 FNDE. Obtido pela ligeira torração do grão de milho, de flocos íntegros, previamente macerado, socado e peneirado; não poderá estar rançoso ou úmido. Umidade máxima de 14% p/p; com acidez máxima de 2% p/p e no mínimo 6,0% de proteínas. Livre de sujidades, materiais terrosos, parasitos e larvas. Embalagem primária: plástica, indelével, atóxica, resistente, termo soldada, de até 01 kg, não podendo ter no produto qualquer tipo de etiqueta para identificação de seu fabricante e/ou componentes. Embalagem secundária: sacos multifolhados de papel Kraft, reforçados e resistentes, contendo informações sobre o produto como data de fabricação, número do lote e condições de armazenagem, pesando no máximo 10 quilos. Validade de 06 meses após data de fabricação. | R\$ | R\$ |  |
| 30 | 1.775 | PCT | Farinha de trigo especial tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico. O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 35 (Decreto 12.486 de 20/10/78) e resolução n.38 FNDE. Obtido pela moagem exclusivamente do grão de trigo beneficiado, são e limpo, livre de sujidades, materiais terrosos, parasitos, larvas e em perfeito estado de conservação. Deverá apresentar aspecto de pó fino, cor branca, cheiro e odor próprio. Deverá apresentar teor máximo de cinzas de 0,850%, teor Máximo de umidade de 14% e teor de glúten seco de no mínimo 6% p/p. Embalagem primária: pesando 1kg, indelével, plástica, resistente e atóxica, não podendo ter no produto qualquer tipo de etiqueta para identificação de seu fabricante e/ou componentes. Embalagem secundária: de saco plástico, resistente, pesando até 10kg. Validade mínima de 04 meses após a data de fabricação.   | R\$ | R\$ |  |
| 31 | 305   | PCT | Farinha de rosca fabricada a partir de matéria primas são e limpas, isenta de matéria terrosa e parasitos. Não poderão estar úmidas, fermentadas ou rançosas. Embalagem de 500g.   | R\$ | R\$ |  |





**Prefeitura do Município de Angatuba**  
**Estado de São Paulo**

|    |        |     |  |     |     |  |
|----|--------|-----|--|-----|-----|--|
| 32 | 17.340 | PCT | Feijão carioca extra novo tipo 1 : De acordo com as normas técnicas, os grãos devem estar sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e parasitas. Livre de sujidade e detritos animais e vegetais. Validade mínima: 04 (quatro) meses da data de fabricação, que não poderá ser superior a 30(trinta) dias da data de entrega. Embalagem: Primária-sacos de polietileno, atóxico, resistente, termossoldado, contendo peso líquido de 01 (um) KG. Secundária- fardo de plástico, atóxico, transparente, resistente, termossoldado, contendo peso líquido total de 30 (trinta) KG. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n ° do registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem. O produto deverá ser rejeitado caso não atenda as especificações e esteja em mau estado de conservação, aspecto generalizado de mofo, odor estranho e contenha substâncias nocivas à saúde. <b>(APRESENTAR AMOSTRA)</b> | R\$ | R\$ |  |
| 33 | 1.040  | PCT | Feijão preto tipo 1, constituído de grãos inteiros, novos, e sadios. Isento de matéria terrosa, pedras, fungos e insetos, livre de fragmentos estranhos, umidade, e misturas de outras variedades ou espécies. Validade mínima 06 meses a partir da data da entrega. <b>(APRESENTAR AMOSTRA)</b>   | R\$ | R\$ |  |
| 34 | 570    | PT  | Fermento químico em pó. O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 80 (Decreto 12.486 de 20/10/78) e resolução n.38 FNDE. Formado de substâncias químicas, que pela influência do calor e/ou da umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amido ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Não deverá apresentar sujidades, materiais terrosos, parasitos, larvas e matérias estranhas. Composição: conforme recomendações contidas na NTA 80. Aspecto, cor, odor e sabor próprios. Embalagem primária: lata / pote PEAD / fibralata (embalagem multiflohada) com lacre de proteção intacto, pesando 250g. Embalagem secundária: caixas de papelão tipo duplex, reforçadas e resistentes com abas superiores e inferiores lacradas, contendo informações sobre o produto como data de fabricação, número do lote e condições de armazenamento, pesando até 12 kg. Validade mínima de 12 meses após a data de fabricação. <b>(APRESENTAR AMOSTRA)</b>  | R\$ | R\$ |  |



**Prefeitura do Município de Angatuba**  
**Estado de São Paulo**

|    |     |     |  |     |     |  |
|----|-----|-----|--|-----|-----|--|
| 35 | 255 | PCT | Fubá de milho refinado e enriquecido com ferro e ácido fólico. O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 34 (decreto 12.486 de 20/10/78) e Resolução n. 38 FNDE. Obtido pela moagem do grão de milho, não deverá estar úmido, fermentado ou rançoso. Livre de sujidades, materiais terrosos, parasitos e larvas. Umidade máxima de 15% p/p; e no mínimo de 7% p/p de protídeos. O produto deverá apresentar rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem primária: plástica, indelével, atóxica, resistente, termo soldada, de até 01 kg, não podendo ter no produto qualquer tipo de etiqueta para identificação de seu fabricante e/ou componentes. Embalagem secundária: sacos multifolhados de papel Kraft, reforçados e resistentes, contendo informações sobre o produto como data de fabricação, número do lote e condições de armazenagem, pesando no máximo 20 kg. Validade de 06 meses após data de fabricação. | R\$ | R\$ |  |
| 36 | 50  | KG  | Gelatina uva- Ingredientes: Pó para gelatina a base de gel vegetal, elaborado com os seguintes ingredientes: açúcar, estabilizantes carragena (INS 407) e citrato de sódio, acidulante ácido cítrico. Após o preparo ter consistência firme. Validade: Mínima de 06 ( seis) meses da data de fabricação, que não poderá ser superior a 20 (vinte) dias da data de entrega. Embalagem: Primária-Sacos de polietileno atóxico, resistente, termossoldados, contendo peso líquido de 01 KG. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n ° de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem.   | R\$ | R\$ |  |
| 37 | 50  | KG  | Gelatina abacaxi- Ingredientes: Pó para gelatina a base de gel vegetal, elaborado com os seguintes ingredientes: açúcar, estabilizantes carragena (INS 407) e citrato de sódio, acidulante ácido cítrico. Após o preparo ter consistência firme. Validade: Mínima de 06 ( seis) meses da data de fabricação, que não poderá ser superior a 20 (vinte) dias da data de entrega. Embalagem: Primária-Sacos de polietileno atóxico, resistente, termossoldados, contendo peso líquido de 01 KG. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n ° de registro no órgão competente,   | R\$ | R\$ |  |



**Prefeitura do Município de Angatuba**  
**Estado de São Paulo**

|    |    |    |  |     |     |  |
|----|----|----|--|-----|-----|--|
|    |    |    | empilhamento máximo para armazenagem.  |     |     |  |
| 38 | 50 | KG | Gelatina cereja-Ingredientes:Pó para gelatina a base de gel vegetal, elaborado com os seguintes ingredientes: açúcar, estabilizantes carragena (INS 407) e citrato de sódio, acidulante ácido cítrico.Após o preparo ter consistência firme.Validade: Mínima de 06 ( seis) meses da data de fabricação, que não poderá ser superior a 20 (vinte) dias da data de entrega.Embalagem: Primária-Sacos de polietileno atóxico, resistente, termossoldados, contendo peso líquido de 01 KG.Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n ° de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem.          | R\$ | R\$ |  |
| 39 | 50 | KG | Gelatina morango: Ingredientes:Pó para gelatina a base de gel vegetal, elaborado com os seguintes ingredientes: açúcar, estabilizantes carragena (INS 407) e citrato de sódio, acidulante ácido cítrico.Após o preparo ter consistência firme.Validade: Mínima de 06 ( seis) meses da data de fabricação, que não poderá ser superior a 20 (vinte) dias da data de entrega.Embalagem: Primária-Sacos de polietileno atóxico, resistente, termossoldados, contendo peso líquido de 01 KG. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n ° de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem.       | R\$ | R\$ |  |
| 40 | 10 | KG | Gelatina Tutti frutti: Ingredientes: Pó para gelatina a base de gel vegetal, elaborado com os seguintes ingredientes: açúcar, estabilizantes carragena (INS 407) e citrato de sódio, acidulante ácido cítrico.Após o preparo ter consistência firme.Validade: Mínima de 06 ( seis) meses da data de fabricação, que não poderá ser superior a 20 (vinte) dias da data de entrega.Embalagem: Primária-Sacos de polietileno atóxico, resistente, termossoldados, contendo peso líquido de 01 KG. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n ° de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem. | R\$ | R\$ |  |



**Prefeitura do Município de Angatuba**  
**Estado de São Paulo**

|    |       |     |  |     |     |  |
|----|-------|-----|--|-----|-----|--|
| 41 | 120   | CX  | Leite condensado obtido através da desidratação do leite, adicionado sacarose ou glicose, de primeira qualidade, com consistência e características organolépticas próprias. Ingredientes Principais çucar e lactose isento de espessantes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do leite, data de fabricação e validade. A validade mínima deve ser de 6 meses a partir da data de entrega. Peso aproximado de 395g.  | R\$ | R\$ |  |
| 42 | 1.520 | PCT | Linhaça. Semente de linhaça dourada. Embalagem de 250g. Validade mínima: 3 meses.  | R\$ | R\$ |  |
| 43 | 780   | PCT | Macarrão massa de sêmola com ovos tipo alfabeto animado. Pacotes de 500 g . Produto obtido exclusivamente de farinha de trigo –Tipo 1 ( sêmola / semolina de trigo) resultante do processo de empasto e amassamento mecânico, sem fermentação, de acordo com a NTA 49, do Decreto 12.486, de 20/10/1978, do Estado de São Paulo e Instrução Normativa n ° 08 , de 02/06/2005-MAPA. Ingredientes: sêmola/ semolina de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais urucum e/ou cúrcuma e/ou betacaroteno. CONTÉM GLÚTEN.Características físico-químicas: Umidade máxima 13 %, colesterol mínimo 0,045 g / Kg, acidez máxima 5% , resíduo fixo sobre a substância seca ( g / 100g) máximo 01, amido estranho ao trigo (g/100g): ausência.Embalagem primária: sacos de polietileno atóxico, contendo a marca do produto, o nome do fabricante, validade, data de fabricação e número do lote. Embalagem secundária-Reembalados em fardos de papel multifoldado ou plástico resistente de até 30 KG.Validade mínima:1 ano a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a 60 dias da data de entrega. <b>(APRESENTAR AMOSTRA)</b> | R\$ | R\$ |  |
| 44 | 50    | PCT | Macarrão com ovos, tipo ave Maria, embalagem pacotes plásticos com 500 g. Produto composto obrigatoriamente de sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais. CONTÉM GLÚTEN.Características físico-químicas: Umidade máxima 13 %, colesterol mínimo 0,045 g / Kg, acidez máxima 5% , resíduo fixo sobre a substância seca ( g / 100g) máximo 01, amido estranho ao trigo (g/100g): ausência.Embalagem primária: sacos de polietileno atóxico, contendo a marca do produto, o nome do fabricante, validade, data de fabricação e número do lote. Embalagem secundária-Reembalados em fardos de papel multifoldado ou plástico resistente de até 30 KG.Validade mínima:1 ano a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a 60 dias da data de entrega. <b>(APRESENTAR AMOSTRA)</b>   | R\$ | R\$ |  |



**Prefeitura do Município de Angatuba**  
**Estado de São Paulo**

|    |       |     |  |     |     |  |
|----|-------|-----|--|-----|-----|--|
| 45 | 2.020 | PCT | Macarrão massa de sêmola com ovos tipo conchinha- Pacotes de 500 g . Produto obtido exclusivamente de farinha de trigo –Tipo 1 ( sêmola / semolina de trigo) resultante do processo de empasto e amassamento mecânico, sem fermentação, de acordo com a NTA 49, do Decreto 12.486, de 20/10/1978, do Estado de São Paulo e Instrução Normativa n ° 08 , de 02/06/2005-MAPA. Ingredientes: sêmola/ semolina de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais urucum e/ou cúrcuma e/ou betacaroteno. CONTÉM GLÚTEN.Características físico-químicas: Umidade máxima 13 %, colesterol mínimo 0,045 g / Kg, acidez máxima 5% , resíduo fixo sobre a substancia seca ( g/ 100g) máximo 01, amido estranho ao trigo (g/100g): ausência.Embalagem primária: sacos de polietileno atóxico, contendo a marca do produto, o nome do fabricante, validade, data de fabricação e número do lote. Embalagem secundária-Reembalados em fardos de papel multifoldado oi plástico resistente de até 30 KG.Validade mínima:1 ano a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a 60 dias da data de entrega. <b>(APRESENTAR AMOSTRA)</b> | R\$ | R\$ |  |
| 46 | 1.550 | PCT | Macarrão massa de sêmola com ovos tipo espaguete- Pacotes de 500 g. Produto obtido exclusivamente de farinha de trigo –Tipo 1 ( sêmola / semolina de trigo) resultante do processo de empasto e amassamento mecânico, sem fermentação, de acordo com a NTA 49, do Decreto 12.486, de 20/10/1978, do Estado de São Paulo e Instrução Normativa n ° 08 , de 02/06/2005-MAPA.Ingredientes: sêmola/ semolina de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais urucum e/ou cúrcuma e/ou betacaroteno. CONTÉM GLÚTEN.Características físico-químicas: Umidade máxima 13 %, colesterol mínimo 0,045 g / Kg, acidez máxima 5% , resíduo fixo sobre a substancia seca ( g/ 100g) máximo 01, amido estranho ao trigo (g/100g): ausência.Embalagem primária: sacos de polietileno atóxico, contendo a marca do produto, o nome do fabricante, validade, data de fabricação e número do lote. Embalagem secundária-Reembalados em fardos de papel multifoldado oi plástico resistente de até 30 KG.Validade mínima:1 ano a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a 60 dias da data de entrega. <b>(APRESENTAR AMOSTRA)</b>   | R\$ | R\$ |  |



**Prefeitura do Município de Angatuba**  
**Estado de São Paulo**

|    |        |     |  |     |     |  |
|----|--------|-----|--|-----|-----|--|
| 47 | 13.990 | PCT | Macarrão massa de sêmola com ovos tipo parafuso - Pacotes de 500 g . Produto obtido exclusivamente de farinha de trigo –Tipo 1 ( sêmola / semolina de trigo) resultante do processo de empasto e amassamento mecânico, sem fermentação, de acordo com a NTA 49, do Decreto 12.486, de 20/10/1978, do Estado de São Paulo e Instrução Normativa n ° 08 , de 02/06/2005-MAPA. Ingredientes: sêmola/ semolina de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais urucum e/ou cúrcuma e/ou betacaroteno. CONTÉM GLÚTEN.Características físico-químicas: Umidade máxima 13 %, colesterol mínimo 0,045 g / Kg, acidez máxima 5% , resíduo fixo sobre a substancia seca ( g/ 100g) máximo 01, amido estranho ao trigo (g/100g): ausência.Embalagem primária: sacos de polietileno atóxico, contendo a marca do produto, o nome do fabricante, validade, data de fabricação e número do lote. Embalagem secundária-Reembalados em fardos de papel multifoldado oi plástico resistente de até 30 KG.Validade mínima:1 ano a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a 60 dias da data de entrega. <b>(APRESENTAR AMOSTRA)</b> | R\$ | R\$ |  |
| 48 | 540    | PT  | Maionese: Especificação: maionese, emulsão cremosa tradicional obtida a partir da mistura de ovos com óleos vegetais, composta de agua, óleo vegetal, ovos pasteurizados, amido modificado, açúcar, vinagre, sal, acidulantes, estabilizante, conservador, aromatizantes, sequestrantes, antioxidantes e corante, de consistência cremosa, apresentando cor amarelada, com cheiro e sabor característicos, embalagem primaria apropriada, hermeticamente fechada e atóxica, e suas condições deverão estar de acordo com a resolução. Embalagem de 500 gramas.   | R\$ | R\$ |  |
| 49 | 928    | PT  | Margarina com sal livre de gordura trans 80% lipídeos - O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 50 (Decreto n.º 12.486 de 20/10/78 e RDC Anvisa n.º 270 de 22/09/2005) e Resolução de n.º 38 de 16/07/09 FNDE; deverá se de primeira linha. Ingredientes: Óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, sal, cloreto de potássio, vitamina A, leite em pó sem lactose, corante natural e outros ingredientes permitidos pela legislação vigente; Deverá ser livre de gordura trans/gordura hidrogenada, sem glúten, isento de ranço, bolor, e outras características indesejáveis; deve apresentar aspecto homogêneo, uniforme, de cor amarela clara; Embalagem primária: pote plástico atóxico e resistente com lacre de proteção intacto, pesando 500g; com embalagem na forma “indelével”. Embalagem secundária: caixas de papelão tipo duplex, reforçadas e resistentes. No momento da   | R\$ | R\$ |  |



**Prefeitura do Município de Angatuba**  
**Estado de São Paulo**

|    |     |     |   |     |     |  |
|----|-----|-----|---|-----|-----|--|
|    |     |     | entrega o produto deverá apresentar prazo de validade mínima de 10 meses. <b>(APRESENTAR AMOSTRA)</b>   |     |     |  |
| 50 | 620 | PT  | Margarina com sal livre de gordura trans 80% lipídeos com 1kg O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 50 (Decreto n.º 12.486 de 20/10/78 e RDC Anvisa n.º 270 de 22/09/2005) e Resolução de n.º 38 de 16/07/09 FNDE; deverá se de primeira linha. Ingredientes: Óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, sal, cloreto de potássio, vitamina A, leite em pó sem lactose, corante natural e outros ingredientes permitidos pela legislação vigente; Deverá ser livre de gordura trans/gordura hidrogenada, sem glúten, isento de ranço, bolor, e outras características indesejáveis; deve apresentar aspecto homogêneo, uniforme, de cor amarela clara; Embalagem primária: pote plástico atóxico e resistente com lacre de proteção intacto, pesando 3 kg; com embalagem na forma "indelével". Embalagem secundária: caixas de papelão tipo duplex, reforçadas e resistentes. No momento da entrega o produto deverá apresentar prazo de validade mínima de 10 meses. <b>(APRESENTAR AMOSTRA)</b>  | R\$ | R\$ |  |
| 51 | 37  | BD  | Margarina vegetal cremosa com sal- De acordo com a NTA 02 e 50. Fabricada a partir de matérias- primas selecionadas com os seguintes ingredientes básicos: óleos vegetais líquidos e hidrogenados, água, leite desnatado ou soro de leite, sal e 15.000 U.I. Vit. A por KG, estabilizantes lecitina de soja e mono e diglicerídeos, conservador, acidulante ácido láctico, aroma de manteiga, antioxidantes BHT e ácido cítrico, corante natural de urucum e cúrruma ou natural Beta caroteno, com 505 de lipídeos.Validade mínima: 06 ( seis) meses a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a 20 (vinte) dias da data de entrega.Embalagem primária- Pote de plástico atóxico, contendo peso líquido de 15 KG.Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n ° de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem. <b>(APRESENTAR AMOSTRA)</b> | R\$ | R\$ |  |
| 52 | 60  | PCT | Massa de bolo pronta sabor chocolate. Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, cacau em pó, gordura vegetal, sal, fermentos químicos, emulsificantes e aromatizantes.   | R\$ | R\$ |  |
| 53 | 60  | PCT | Massa de bolo pronta sabor festa. Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido, gordura vegetal, sal, fermentos químicos,   | R\$ | R\$ |  |



**Prefeitura do Município de Angatuba**  
**Estado de São Paulo**

|    |       |     |   |     |     |  |
|----|-------|-----|---|-----|-----|--|
|    |       |     | emulsificantes e aromatizantes. 450g  |     |     |  |
| 55 | 90    | PCT | Milho de Pipoca do tipo borboleta, tem composição média de 13,9% de água % de gorduras totais. 70,5% de amido 9,1% de proteína e 0,9% de sais minerais dentre outros microconstituintes.  | R\$ | R\$ |  |
| 56 | 5.492 | FR  | Óleo de soja- Embalagem com 900 ml. Óleo vegetal de soja, refinado, tendo sofrido processo tecnológico adequado com dosagem neutralização, clarificação frigorífico ou não desodorização.Característica físico-química: Acidez máximo 0,6 mg KOH/g. Índice de peróxidos máximo 10 mg/kg. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a 45 dias da data de entrega.Embalagem primária: recipiente plástico.Embalagem secundária: reembalados em caixas de papelão reforçado.Embalagem Pet 20 x 900 ml. | R\$ | R\$ |  |
| 57 | 635   | PCT | Orégano desidratado constituído de folhas acompanhadas ou não de pequenas unidades florais, secas e limpas, acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Apresentação: embalagem em polietileno em pacotes de 1 kg.   | R\$ | R\$ |  |
| 58 | 50    | PCT | Queijo ralado- Queijo tipo parmesão ralado, fino de 50 g. De acordo com as NTA 02 e 11. Preparado a partir de matéria-prima sã e limpa, puro, sem qualquer adição, livre de sujidades, parasitas, larvas e de detritos animais e vegetais.Aparência: ralado fino – Cor: amarelo palha. Cheiro e sabor próprio.Validade mínima de 04 (quatro) meses da data de fabricação que não deverá ser superior a 20 (vinte) dias da data de entrega.  | R\$ | R\$ |  |
| 59 | 560   | PCT | Suco em pó sabor abacaxi - Especificação: suco em pó, artificial, colorido artificialmente, adoçado, com rendimento de 1 litro. sabores sortidos. pacote atóxico, resistente, com peso líquido de 2,5g.   | R\$ | R\$ |  |
| 60 | 560   | PCT | Suco em pó sabor laranja - Especificação: suco em pó, artificial, colorido artificialmente, adoçado, com rendimento de 1 litro. sabores sortidos. pacote atóxico, resistente, com peso líquido de 2,5g.   | R\$ | R\$ |  |
| 61 | 560   | PCT | Suco em pó sabor morango - Especificação: suco em pó, artificial, colorido artificialmente, adoçado, com rendimento de 1 litro. sabores sortidos. pacote atóxico, resistente, com peso líquido de 2,5g.   | R\$ | R\$ |  |
| 62 | 560   | PCT | Suco em pó sabor uva - Especificação: suco em pó, artificial, colorido artificialmente, adoçado, com rendimento de 1 litro. sabores sortidos. pacote atóxico, resistente, com peso líquido de 2,5g.   | R\$ | R\$ |  |
| 63 | 10    | PCT | Sagu. GRUPO II tapioca, Subgrupo Sagu artificial tipo 1   | R\$ | R\$ |  |





**Prefeitura do Município de Angatuba**  
**Estado de São Paulo**

|    |       |     |   |     |     |  |
|----|-------|-----|---|-----|-----|--|
| 64 | 1.894 | PCT | Sal refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5 % de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10 mg e no máximo 15 mg de iodo por quilo de acordo com a legislação federal específica, com registro no ministério da saúde. Umidade 0,200 % p/p máximo. Validade mínima, 01 ano a partir da data de fabricação. A data entregue não poderá ser superior a 60 dias da data de fabricação. Embalagem: saco de polietileno atóxico e reembalados em fardo de papel reforçado contendo até 30 Kg. Embalagem primária de 1 KG.  | R\$ | R\$ |  |
| 65 | 205   | BN  | Requeijão cremoso em bisnaga. O produto deverá estar de acordo com a Portaria nº359 de 04/09/1997 do MAPA e Resolução FNDE Nº 26 de 17/06/13. Constando obrigatoriamente de registro no SIF/DIPOA. Ingredientes: creme de leite, massa coalhada, leite em pó desnatado. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Não deverá conter gordura trans e corantes artificiais. O produto deverá ser transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura entre 04 e 10°C, assegurando que o produto se mantenha refrigerado durante o transporte. Características: textura cremosa, cor, cheiro e sabor característicos. Embalagem primária: Em formatos especiais do tipo "lápis", trapézio ou triângulo, adequado para o envase de produtos pastosos, contendo 1,8 Kg. Embalagem secundária: caixa de papelão lacrado com fita adesiva. <b>(APRESENTAR AMOSTRA)</b> | R\$ | R\$ |  |
| 66 | 675   | PCT | Uva passa branca, sem semente, embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Embalagem plástica termosselada com peso aproximado de 200 gramas.  | R\$ | R\$ |  |

**DECLARAÇÃO**

- 1 – Declaro que o prazo de eficácia desta proposta é de 60 (sessenta) dias, a contar da data da entrega de seu respectivo envelope (art. 64, § 3º, da Lei Federal nº 8.666/93).
- 2 - Declaro, sob as penas da lei, que os produtos atendem todas as especificações exigidas no edital e as normas técnicas, de acordo com o código nacional de transitio.
- 3 - Declaro que os preços acima indicados contemplam todos os custos diretos e indiretos incorridos na data da apresentação desta proposta incluindo, entre outros: tributos, encargos sociais, material, despesas administrativas, seguro, frete e lucro.



**Prefeitura do Município de Angatuba**  
**Estado de São Paulo**

4 - O produto deverá estar em conformidade com a Lei nº. 8.078, de 11 de setembro de 1990, dispõe sobre o código que estabelece as normas de proteção e defesa do consumidor, de ordem pública e interesse social, nos termos dos [arts. 5º, inciso XXXII, 170, inciso V, da Constituição Federal](#) e [art. 48 de suas Disposições Transitórias](#);

|                               |                |
|-------------------------------|----------------|
| <b>Nome do Representante:</b> |                |
| <b>Identidade nº:</b>         | <b>CPF nº:</b> |
| <b>Local e Data:</b>          |                |
| <b>Assinatura:</b>            |                |

*Número de CNPJ*



**Prefeitura do Município de Angatuba**  
**Estado de São Paulo**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 031/2022 – PROCESSO Nº 120/2022**

**ANEXO III**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO**

Eu ..... (nome completo), RG nº. ...., representante legal da ..... (denominação da pessoa jurídica), CNPJ nº. ...., DECLARO, sob as penas da lei, que a empresa cumpre plenamente as exigências e os requisitos de habilitação previstos no instrumento convocatório do Pregão nº. 031/2022, realizado pela Prefeitura Municipal de Angatuba, inexistindo qualquer fato impeditivo de sua participação neste certame.

*RESSALVA: apresenta restrição na documentação de regularidade fiscal, porém, por se tratar de microempresa ou empresa de pequeno porte, opta por participar da licitação e regularizar a documentação no prazo estabelecido no edital, caso apresente a proposta de menor preço, ciente da aplicação das sanções estabelecidas no instrumento convocatório caso não a regularize tempestivamente ( ).*

....., ..... de ..... de 2022.

\_\_\_\_\_  
Nome e assinatura do representante  
RG nº.....



**Prefeitura do Município de Angatuba**  
**Estado de São Paulo**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 031/2022– PROCESSO Nº 120/2022**

**ANEXO IV**

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

..... inscrita no CNPJ ou CPF sob o nº .. por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a)....., portador(a) da Carteira de Identidade nº..... e do CPF nº ....., DECLARA, para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

*Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz ( ).*

....., ..... de ..... de 2022.

\_\_\_\_\_  
Nome e assinatura do representante  
RG nº.....



**Prefeitura do Município de Angatuba**  
**Estado de São Paulo**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 031/2022 – PROCESSO Nº 120/2022**

**ANEXO V**

**MODELO DE PROCURAÇÃO/CREDENCIAMENTO**

**PROCURAÇÃO “EXTRA JUDICIA”**

**OUTORGANTE:** ....., (pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o nº ..... ou (pessoa física, inscrita no CPF sob o nº .....), com sede na Rua ....., nº ....., bairro ....., na cidade de ....., Estado de ....., (neste ato representado) pelo(a) (sócio/diretor/procurador), Sr.(a) ....., ..... (nacionalidade), ..... (estado civil), ..... (profissão), portador(a) do RG nº ..... e do CPF nº ....., residente e domiciliado na Rua ....., nº ....., na cidade de ....., Estado de ....., -----

**OUTORGADO:** Sr. (a) ....., ..... (nacionalidade), ..... (estado civil), ..... (profissão), portador(a) do RG nº ..... e do CPF nº ....., residente e domiciliado na Rua ....., nº ....., bairro ....., na cidade de ....., Estado de .....,; -----

**PODERES:** ao(s) qual(ais) confere amplos poderes para representá-lo(a) no procedimento licitatório, especificamente na licitação modalidade PREGÃO PRESENCIAL nº 031/2022, da Prefeitura do Município de Angatuba, podendo para tanto prestar esclarecimentos, formular ofertas e demais negociações, assinar atas e declarações, visar documentos, receber notificações, interpor recurso, manifestar-se quanto à desistência deste e praticar todos os demais atos inerentes ao referido certame. -----

..... de ..... de 2022

Outorgante



**Prefeitura do Município de Angatuba**  
**Estado de São Paulo**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 031/2022 – PROCESSO Nº 120/2022**

**ANEXO VI**

**DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO MICROEMPRESA  
OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE**

**DECLARAÇÃO**

DECLARO, sob as penas da lei, sem prejuízo das sanções e multas previstas neste ato convocatório, que a empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ/MF sob nº \_\_\_\_\_ é MICROEMPRESA ou EMPRESA DE PEQUENO PORTE, nos termos do enquadramento previsto na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2.006 e Lei Complementar n.º 147 de 07 de agosto de 2066 cujos termos declaro conhecer na íntegra, estando apta, portanto, a exercer o direito de preferência como critério de desempate no procedimento licitatório do Pregão Presencial nº 031/2022, realizada pela Prefeitura do Município de Angatuba.

....., ..... de ..... de 2022

.....  
(representante legal)



**Prefeitura do Município de Angatuba**  
**Estado de São Paulo**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 031/2022 – PROCESSO Nº 120/2022**

**ANEXO VII - MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO**

**“DECLARAÇÃO”**

**À**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ANGATUBA**  
**At. – PREGOEIRO OFICIAL E EQUIPE DE APOIO**

(Razão Social da Empresa), estabelecida na ....(endereço completo)...., inscrita no CNPJ sob n.º ....., neste ato representada pelo seu (representante/sócio/procurador), no uso de suas atribuições legais, vem:

DECLARAR, para fins de participação no processo licitatório em pauta, sob as penas da Lei, que não foi declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública, e, que não está suspensa de participar em processos de licitação ou impedida de contratar com a Prefeitura Municipal de Angatuba, e que se compromete a comunicar ocorrência de fatos supervenientes.

Por ser verdade assina a presente.

....., ..... de ..... de 2022.

\_\_\_\_\_  
Razão Social da Empresa  
Nome do responsável/procurador  
Cargo do responsável/procurador  
N.º do documento de identidade



**Prefeitura do Município de Angatuba**  
**Estado de São Paulo**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 031/2022 – PROCESSO Nº 120/2022**

**ANEXO VIII - MODELO DE DECLARAÇÃO DE DISPONIBILIDADE**

**DECLARAÇÃO DE DISPONIBILIDADE**

À  
PREFEITURA MUNICIPAL DE ANGATUBA  
At. – PREGOEIRO OFICIAL

DECLARO, sob as penas da lei, sem prejuízo das sanções e multas previstas neste ato convocatório, que a empresa \_\_\_\_\_ (denominação da pessoa jurídica), CNPJ nº \_\_\_\_\_ tem disponibilidade dos produtos e dos demais meios para a entrega dos mesmos, nos prazos estabelecidos pelo Edital da presente licitação, conforme Anexo I do Edital referente ao Pregão Presencial nº.: 031/2022 e Processo nº.: 120/2022.

Local e Data.

\_\_\_\_\_  
Nome do representante

RG n.º:





**Prefeitura do Município de Angatuba**  
**Estado de São Paulo**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 031/2022 – PROCESSO Nº 120/2022**

**ANEXO IX– MINUTA DE CONTRATO**

**TERMO Nº**

**TERMO DE CONTRATO DE FORNECIMENTO, QUE FAZEM ENTRE SI A PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ANGATUBA E .....**

A Prefeitura do Município de ANGATUBA, doravante denominada Contratante ato representada pelo Prefeito Municipal, Sr. ...., RG nº ....., CPF nº ....., e a empresa ....., inscrita no CNPJ-MF sob o nº ....., com endereço ....., doravante denominada Contratada, representada neste ato por ....., portador da carteira de identidade nº ....., CPF nº ....., conforme consta no ..... (indicar o ato que qualifica como representante legal), firmam o presente termo de contrato, cuja celebração foi autorizada na homologação do processo licitatório nº 120/2022, concernente à Licitação nº 031/2022, na modalidade Pregão Presencial. Os contraentes enunciam as seguintes cláusulas e condições que regerão o contrato em harmonia com os princípios e normas da legislação aplicável à espécie, especialmente a Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações posteriores, doravante denominada Lei, que as partes declaram conhecer, subordinando-se, incondicional e irrestritamente, às suas estipulações.

**PRIMEIRA (DO OBJETO) – CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ESTOCÁVEIS – SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO, SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE E MEDICINA PREVENTIVA, SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL, SECRETARIA MUNICIPAL DE SEGURANÇA PÚBLICA E TRÂNSITO, CONFORME TERMO DE REFERENCIA – ANEXO I.**

| Item | Quant | Unid | Descrição do material | MARCA | VALOR         |          |
|------|-------|------|-----------------------|-------|---------------|----------|
|      |       |      |                       |       | V. Total      | V. Total |
|      |       |      |                       |       |               |          |
|      |       |      |                       |       |               |          |
|      |       |      |                       |       | <b>TOTAL:</b> |          |

**SEGUNDA (LOCAL DA ENTREGA)**

2.1 – A entrega dos produtos objeto do ANEXO I, será efetuada de acordo com as necessidades das Secretarias requisitantes, após a devida formalização do ajuste, conforme Autorização de Fornecimento “A.F.” devidamente autorizado pelo Secretário Municipal ou responsável indicado para este fim, devendo ser entregue dentro do **prazo de 05 (cinco) dias corridos** a contar da solicitação, devendo os produtos ser entregues em ótimas condições, bem como adequadas para o transporte, ficando as despesas decorrentes da entrega por responsabilidade do fornecedor.

2.2 – Constatada qualquer irregularidade na entrega dos materiais, a contratada, obrigará-se a trocá-los em **02 (dois) dias corridos**, sob pena de sujeitar-se a aplicação das multas ou rescisão do contrato nos termos legais.

2.3 – A CONTRATANTE rejeitará, no todo ou em parte o produto que estiver em desacordo com o Edital.

2.4 – A licitante vencedora se compromete a prestar os serviços com prioridade de atendimento tendo em vista o interesse público.

2.5 – O controle de qualidade será realizado de acordo com a variedade, peso, e demais características do produto, sendo que em caso de não corresponder às exigências mencionadas, o material será devolvido, ficando a empresa fornecedora sujeita a substituí-lo **no prazo máximo de 02 (dois) dias corridos** independentemente da aplicação das penalidades cabíveis.



# **Prefeitura do Município de Angatuba**

## **Estado de São Paulo**

2.6 – Eventuais atrasos na entrega dos produtos deverão ser justificados por escrito pela contratada cabendo à Administração avaliar as razões externadas, sob pena de aplicação das penalidades previstas neste Edital.

2.7 – Se durante o fornecimento ocorrer problemas de desabastecimento ou similar, que possa comprometer a perfeita execução deste edital, a Prefeitura poderá a pedido da contratada, autorizar a substituição do(s) produto(s) ou da(s) marca(s), desde que devidamente analisada e aprovada nova amostra pela Comissão Avaliadora, com antecedência de 03 (três) dias, sob as penalidades previstas nesse edital.

2.8 – Deverão ser observadas todas as condições e exigências referidas no Anexo I do Edital.

2.9 – O contratado ficará obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou as supressões de objeto que se fizerem necessárias, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, em observância ao art. 65, § 1º da Lei Federal n. 8666/93, ou supressões acima do percentual citado, mediante acordo entre as partes.

2.10 – Os eventuais danos causados a terceiros no cumprimento deste serviço, por ação ou omissão, por negligência, imperícia ou imprudência, serão de responsabilidade exclusiva da empresa vencedora.

2.11 – Os produtos deverão estar em conformidade com a Lei nº. 8.078, de 11 de setembro de 1990, dispõe sobre o código que estabelece as normas de proteção e defesa do consumidor, de ordem pública e interesse social, nos termos dos art. 5º, inciso XXXII, 170, inciso V, da Constituição Federal.

2.12 – Deverão ser observadas todas as condições e exigências referidas no Anexo I do Edital.

### **TERCEIRA (DO VALOR)**

3.1 – O valor global deste contrato é de R\$ ..... (.....), considerando o valor unitário constante na planilha da Clausula Primeira, conforme homologação, para a totalidade.

### **QUARTA (DA DESPESA)**

4.1 – Os recursos financeiros para o atendimento ao objeto deste contrato, ocorrerão por conta da dotação do orçamento vigente, a saber:

*Empenho: XXXX de XX/XX/XXXX*

*Ficha de Dotação: 227*

*Órgão: 02 – Poder Executivo*

*Unidade Orçamentária: 02.12.00 – Secretaria Municipal de Segurança e Trânsito*

*02.12.01 – Segurança Pública e Trânsito*

*Natureza da Despesa: 3.3.90.30.00 – Material de consumo*

*Classificação Funcional: 04.122.0027.2.034*

*Centro de Custo: 1 – RECURSO DO MUNICÍPIO – 2023 – 30.001-2*

*R\$ XXXX*

*Empenho: XXXX de XX/XX/XXXX*

*Ficha de Dotação: 36*

*Órgão: 02 – Poder Executivo*

*Unidade Orçamentária: 02.04.00 – Secretaria Municipal de Administração*

*02.04.01 – Administração*

*Natureza da Despesa: 3.3.90.30.00 – Material de consumo*

*Classificação Funcional: 04.122.0005.2.005*

*Centro de Custo: 1 – RECURSO DO MUNICÍPIO – 2023 – 30.001-2*

*R\$ XXXX*

*Empenho: XXXX de XX/XX/XXXX*

*Ficha de Dotação: 146*

*Órgão: 02 – Poder Executivo*

*Unidade Orçamentária: 02.08.00 – Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social*



**Prefeitura do Município de Angatuba**  
**Estado de São Paulo**

02.08.03 – Fundo Municipal da Criança e Adolescente  
Natureza da Despesa: 3.3.90.30.00 – Material de consumo  
Classificação Funcional: 08.243.0017.2.023  
Centro de Custo: 1 – RECURSO DO MUNICÍPIO – 2023 – 30.001-2  
R\$ XXXX

Empenho: XXXX de XX/XX/XXXX  
Ficha de Dotação: 135  
Órgão: 02 – Poder Executivo  
Unidade Orçamentária: 02.08.00 – Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social  
02.08.01 – Fundo Municipal de Assistência Social  
Natureza da Despesa: 3.3.90.30.00 – Material de consumo  
Classificação Funcional: 08.244.0016.2.021  
Centro de Custo: 1 – RECURSO DO MUNICÍPIO – 2023 – 30.001-2  
R\$ XXXX

Empenho: XXXX de XX/XX/XXXX  
Ficha de Dotação: 84  
Órgão: 02 – Poder Executivo  
Unidade Orçamentária: 02.06.00 – Secretaria Municipal de Educação  
02.06.04 – Ensino Fundamental  
Natureza da Despesa: 3.3.90.30.00 – Material de consumo  
Classificação Funcional: 12.361.0009.2.011  
Centro de Custo: 3 – Rec. Educação – Próprio  
R\$ XXXX

Empenho: XXXX de XX/XX/XXXX  
Ficha de Dotação: 102  
Órgão: 02 – Poder Executivo  
Unidade Orçamentária: 02.06.00 – Secretaria Municipal de Educação  
02.06.07 – Merenda Escolar  
Natureza da Despesa: 3.3.90.30.00 – Material de consumo  
Classificação Funcional: 12.306.0012.2.013  
Centro de Custo: 217 – Merenda Est. 119.109-8 – 4263  
R\$ XXXX

Empenho: XXXX de XX/XX/XXXX  
Ficha de Dotação: 113  
Órgão: 02 – Poder Executivo  
Unidade Orçamentária: 02.07.00 – Secretaria Municipal de Saúde e Medicina Preventiva  
02.07.01 – Fundo Municipal de Saúde  
Natureza da Despesa: 3.3.90.30.00 – Material de consumo  
Classificação Funcional: 10.301.0013.2.014  
Centro de Custo: 48 – Fundo Municipal de Saúde – Próprio  
R\$ XXXX

Empenho: XXXX de XX/XX/XXXX  
Ficha de Dotação: 113  
Órgão: 02 – Poder Executivo  
Unidade Orçamentária: 02.07.00 – Secretaria Municipal de Saúde e Medicina Preventiva  
02.07.01 – Fundo Municipal de Saúde  
Natureza da Despesa: 3.3.90.30.00 – Material de consumo



# Prefeitura do Município de Angatuba

## Estado de São Paulo

Classificação Funcional: 10.301.0013.2.014  
Centro de Custo: 48 – Fundo Municipal de Saúde – Próprio  
R\$ XXXX

Empenho: XXXX de XX/XX/XXXX  
Ficha de Dotação: 113  
Órgão: 02 – Poder Executivo  
Unidade Orçamentária: 02.07.00 – Secretaria Municipal de Saúde e Medicina Preventiva  
02.07.01 – Fundo Municipal de Saúde  
Natureza da Despesa: 3.3.90.30.00 – Material de consumo  
Classificação Funcional: 10.301.0013.2.014  
Centro de Custo: 48 – Fundo Municipal de Saúde – Próprio  
R\$ XXXX

### QUINTA (DO PRAZO)

5.1 – O contrato terá vigência de 12 (doze) meses, a contar da sua assinatura, prorrogável na forma do art. 57, § 1º da Lei Federal nº 8.666/93.

### SEXTA (DAS CONDIÇÕES DE SUBSTITUIÇÃO DO PRODUTO)

6.1 – O objeto da presente licitação será recebido:

6.1.1 – Provisoriamente, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com a especificação;

6.1.2 – Definitivamente, após a verificação da qualidade do mesmo, em consonância com as especificações técnicas e proposta da empresa licitante vencedora, conseqüente aceitação.

6.2 – Será rejeitado no recebimento, o produto fornecido com especificações diferentes das constantes no ANEXO I e da marca/procedência informada na PROPOSTA, devendo a sua substituição ocorrer na forma e prazo definidos no item 6.3 deste Edital.

6.3 – Constatadas irregularidades no objeto contratual, o Contratante poderá:

a) se disser respeito à especificação, rejeição por quaisquer dos motivos elencados na cláusula anterior, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

a.1) na hipótese de substituição, a licitante vencedora deverá fazê-la em conformidade com a indicação da Secretaria Municipal de Administração, no **prazo máximo de 02 (dois) dias corridos**, contados da notificação por escrito;

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

b.1) na hipótese de complementação, a licitante vencedora deverá fazê-la em conformidade com a indicação da Secretaria Municipal de Administração, no **prazo máximo de 02 (dois) dias corridos**, contados da notificação por escrito.

### SÉTIMA (DAS RESPONSABILIDADES)

7.1 – São responsabilidades da **CONTRATADA**:

7.1.1 – O cumprimento dos prazos de entrega, nas datas, condições e locais definidos, nas quantidades previstas no termo de referência Anexo I, acrescidas se necessário;

7.1.2 - durante toda vigência do contrato, ser a responsável pela qualidade dos produtos entregues;

7.1.3 – o fiel cumprimento de todas as cláusulas e condições estabelecidas no presente termo.

7.1.4 – manter as condições de habilitação.



# **Prefeitura do Município de Angatuba**

## **Estado de São Paulo**

7.1.5 – CONTRATADA é responsável pelos encargos trabalhistas previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do termo de ata.

7.1.6 – Os serviços deverão ser conduzidos em estrita observância com as normas da Legislação Federal, Estadual e Municipal, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos.

7.2 – São responsabilidades da **CONTRATANTE**:

7.2.1 – manter o equilíbrio econômico-financeiro do contrato, quando requerido;

7.2.2 – pagar à CONTRATADA os valores devidos, nas datas avençadas, pautando-se no competente instrumento de contrato, sem prejuízo das disposições contidas no presente edital;

7.2.3 – o fiel cumprimento de todas as cláusulas e condições estabelecidas no presente edital.

### **OITAVA (DO PAGAMENTO)**

8.1 – O pagamento será realizado no prazo de até **30 dias (trinta) dias corridos**, contados da data de entrega efetiva dos materiais, mediante a apresentação da respectiva nota fiscal eletrônica (vide item 8.1.1) acompanhada dos respectivos RECIBOS DE ENTREGA e dos comprovantes de regularidade perante o FGTS e Fazenda Nacional (Receita Federal) e Certidão de regularidade com a JUSTIÇA DO TRABALHO, sendo que os recursos financeiros serão atendidos pelas dotações orçamentárias vigente no orçamento do ÓRGÃO GERENCIADOR para o exercício de 2022 e as correspondentes para os exercícios futuros, as despesas decorrentes para o próximo exercício correrão por conta da dotação orçamentária, prevista na lei de orçamento, bem como no que for necessário para suportar este Termo de Contrato, advindo do orçamento do exercício de 2023.

8.1.1 – A nota fiscal eletrônica, na prestação de serviços, fica condicionada a legislação local do emitente e referente à venda é obrigatório à emissão da nota fiscal eletrônica.

8.2 – Não será admitida proposta com condição de pagamento diferente daquela definida no item anterior.

8.3 – Os pagamentos deverão ocorrer através de boletim bancário, crédito em conta corrente a ser fornecida pela Contratada.

8.4 – A Prefeitura não efetuará pagamento através de cobrança bancária; os pagamentos serão efetuados na modalidade “ordem de pagamento bancário” na conta fornecida pela licitante vencedora.

8.5 – As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à Contratada e seu vencimento ocorrerá 30 (trinta) dias após a data de sua apresentação válida.

8.6 – Se por ocasião da efetivação do pagamento, as certidões de regularidade de débito do(s) adjudicatário(s) perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), Fazenda Nacional (Receita Federal) e Certidão de Regularidade com a Justiça do Trabalho, estiverem com os prazos de validade vencidos, a Administração verificará a situação por meio eletrônico hábil de informações, certificando nos autos do processo a regularidade e anexando os documentos passíveis de obtenção por tais meios, salvo impossibilidade devidamente justificada.

8.7 – A ausência dos documentos atualizados relativos a regularidade perante o FGTS, Fazenda Nacional (Receita Federal) e Regularidade com a JUSTIÇA DO TRABALHO, ensejará a suspensão dos pagamentos a que a contratada tenha ou venha a ter direito, até que seja normalizada a situação de regularidade havida na fase de habilitação.

8.7.1 – na ocorrência de suspensão de pagamento aqui prevista, a contratada não fará jus a nenhum tipo de atualização monetária e, na ocorrência de bloqueio na prestação do serviço motivado pela falta dos pagamentos, incorrerá nas sanções previstas nos itens 9.3.1, 9.3.3 e 9.3.4 da Cláusula 9 deste Contrato.

8.8 – Deverão também os preços propostos englobar todas as despesas com os transportes, descargas, seguro, impostos e outras que correrão sempre por conta e risco do fornecedor devendo, portanto estar incluídas no preço do serviço cotado.

8.9 – Não haverá reajuste em período inferior a 12 (doze) meses.

### **NONA (DAS PENALIDADES)**

9.1 – A contratada, que convocada dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o Termo de Contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução



# Prefeitura do Município de Angatuba

## Estado de São Paulo

de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do Contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste edital e no Contrato e das demais cominações legais.

9.2 – A recusa injustificada da adjudicatária em assinar o Contrato dentro do prazo de até 03 (três) dias corridos da notificação, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-se, sem prejuízo das demais sanções previstas, em multa pecuniária de 10% (dez por cento) sobre o valor da obrigação não cumprida.

9.3 – Pela inexecução total ou parcial do Termo de Contrato a Prefeitura poderá, garantida a defesa prévia, aplicar à **CONTRATADA** as seguintes sanções:

9.3.1 – advertência;

9.3.2 – multa indenizatória pecuniária de até 20% (vinte por cento) sobre o valor da obrigação não cumprida;

9.3.3 – suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 02 (dois) anos.

9.3.4 – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a **CONTRATADA** ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no subitem 9.3.1 desta Cláusula.

9.3.5 – as sanções previstas acima poderão ser aplicadas cumulativamente, facultada a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, nos seguintes prazos:

9.3.5.1 – das sanções estabelecidas no item 9.3, subitens 9.3.1, 9.3.2 e 9.3.3, no prazo de 05 (cinco) dias úteis da intimação da **CONTRATADA**;

9.3.5.2 – da sanção estabelecida no item 9.3, subitem 9.3.4, no prazo de 10 (dez) dias da abertura de vista, podendo ser requerida a reabilitação 02 (dois) anos após a aplicação da pena;

9.4 – O atraso injustificado da entrega da compra, sem prejuízo do disposto no parágrafo primeiro do artigo 86 da Lei n.º 8.666/93, sujeitará a **CONTRATADA** à multa de mora, calculada na proporção de 1,00% (um por cento) ao dia, sobre o valor da obrigação não cumprida, limitado ao percentual da cláusula 9.3.2.

9.5 – Tudo o que for fornecido incorretamente e, portanto não aceito, deverá ser substituído por outro, na especificação correta, no prazo previsto nesse Edital;

9.5.1 – a não ocorrência de substituição no prazo definido, ensejará a aplicação das sanções definidas nesta cláusula.

9.6 – As sanções previstas nos itens 9.3.3, 9.3.4, 9.3.5 e subitens poderão ser aplicados cumulativamente de acordo com circunstâncias do caso concreto.

9.7 – O valor da multa será automaticamente descontado de pagamento a que a **CONTRATADA** tenha direito, originário de fornecimento anterior ou futuro;

9.7.1 – Não havendo possibilidade dessa forma de compensação, o valor da multa, atualizado, deverá ser pago pelo inadimplente mediante emissão de boleto bancário pela Secretaria de Economia e Finanças, na condição “à vista”. Na ocorrência do não pagamento, o valor será cobrado judicialmente.

### **DÉCIMA (DO EQUILÍBRIO ECONÔMICO FINANCEIRO)**

10.1 – A manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial do Contrato poderá ser solicitada pelas partes, na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis, ou previsíveis, porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado ou ainda em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual, ficando a cargo da interessada a apresentação de todo tipo de prova da ocorrência, sem o que o pedido não será aceito.



# **Prefeitura do Município de Angatuba**

## **Estado de São Paulo**

10.2 – Caso o pagamento da parcela não seja efetuado no vencimento pela falta do documento que deveria ter sido fornecido pela Contratada e isso motivar o bloqueio de entrega de produto, esta incorrerá na penalidade prevista nos itens 9.3.1, 9.3.2, 9.3.3 e 9.3.4 da Cláusula 9, e não será paga a atualização de valor.

10.3 – Para que os preços estejam sempre atualizados e visando todo processamento necessário, a futura Contratada se obriga em fornecer, a cada ocorrência de majoração ou redução, cópia do documento correspondente a ser utilizado no realinhamento dos preços. Portanto, é de responsabilidade exclusiva da Contratada, o fornecimento dos documentos comprobatórios dessas ocorrências.

10.3.1 – Os preços atualizados somente poderão ser praticados após a efetiva assinatura do termo aditivo e modificativo pelas partes.

10.3.2 – Os produtos deverão ser entregues pelo preço efetivamente pactuado. No caso de a Contratada solicitar o equilíbrio econômico-financeiro do Contrato sobre parcelas já entregues, o mesmo não será concedido, sendo que o termo aditivo somente terá efeitos a partir de constatação do desequilíbrio.

10.3.3 – O bloqueio no fornecimento por esta razão sujeitará a detentora do Contrato às sanções contratuais e previstas neste Edital.

10.4 – A obrigatoriedade da futura Contratada em fornecer documentos que permitirão variação dos preços contratados vigorará para todo o exercício de 2022/2023, mesmo para períodos que possam não haver fornecimento dos produtos.

### **DÉCIMA PRIMEIRA (DA RESCISÃO)**

11.1 – O presente Contrato poderá ser rescindido pela Prefeitura Municipal de Angatuba/SP:

11.1.1 – Unilateralmente, sem prévio aviso, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial, sem que assista à **CONTRATADA** qualquer direito à reclamação ou à indenização, nos casos de imperícia e/ou negligência e naqueles previstos nos incisos I a XII do artigo 78 da Lei n.º 8.666/93;

11.1.2 – Amigavelmente, conforme previsto no inciso II do artigo 79 da Lei n.º 8.666/93.

11.2 – A **CONTRATADA** reconhece os direitos da administração, em caso da rescisão administrativa prevista no art.º 77 da Lei n.º 8.666/93.

### **DÉCIMA SEGUNDA (DA CESSÃO OU DA TRANSFERÊNCIA)**

12.1 – O presente contrato não poderá ser objetivo de cessão, subcontratação ou transferência, no todo ou em parte.

### **DÉCIMA TERCEIRA (DA VINCULAÇÃO)**

13.1 – Vinculam-se ao presente Termo de Contrato, independentemente de suas transcrições parciais ou totais, o Edital de licitação respectivo e a proposta vencedora da **CONTRATADA**.

### **DÉCIMA QUARTA (DA FISCALIZAÇÃO)**

14.1 – A Prefeitura designará a servidora **xxxxxx xxxxxxxx**, CPF n.º..... para representá-la na qualidade de fiscalizador do Contrato. A fiscalizadora poderá designar outros funcionários para auxiliá-la no exercício da fiscalização.

### **DÉCIMA QUINTA (DOS CASOS OMISSOS)**

15.1 – Aplicar-se-á a Lei Federal nº 10.520/02 e a Lei Federal n.º 8.666/93 e suas alterações, para o esclarecimento dos casos por ventura omissos neste Termo de Contrato.

### **DÉCIMA SEXTA (DO FORO)**

16.1 – Será competente o Foro da Comarca de Angatuba, Estado de São Paulo, para dirimir dúvidas oriundas deste Termo de Contrato, com renúncia de qualquer outro, por mais privilegiado seja.



**Prefeitura do Município de Angatuba**  
**Estado de São Paulo**

E, por estarem ambas as partes de pleno acordo com as disposições estabelecidas neste Termo de Contrato, aceitam a cumprirem fielmente as normas legais e regulamentares, assinando o presente em 03 (três) vias de igual efeito e teor, na presença de duas testemunhas, abaixo indicadas:

**Angatuba, ..... de ..... de 2022.**

Prefeitura do Município de Angatuba

Contratada

Testemunhas:

1)  
RG

2)  
RG





**Prefeitura do Município de Angatuba**  
**Estado de São Paulo**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 031/2022 – PROCESSO Nº 120/2022**

**ANEXO X – MINUTA DO TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO**

**CONTRATANTE:** \_\_\_\_\_

**CONTRATADO:** \_\_\_\_\_

**CONTRATO Nº (DE ORIGEM):** \_\_\_\_\_

**OBJETO:** \_\_\_\_\_

**ADVOGADO (S)/ Nº OAB: (\*)** \_\_\_\_\_

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

**1. Estamos CIENTES de que:**

a) O ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execução contratual, estarão sujeitos a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;

b) Poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;

c) Além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;

d) As informações pessoais dos responsáveis pela contratante e interessados estão cadastradas no módulo eletrônico do “Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP”, nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº01/2020, conforme “Declaração(ões) de Atualização Cadastral” anexa (s);

e) É de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.

**f) Damo-nos por NOTIFICADOS para:**

a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;

b) Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.

**LOCAL e DATA:** Angatuba, XX de XXXX de 2022.

**AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:**

Nome: **NICOLAS BASILE ROCHEL**

Cargo: **PREFEITO MUNICIPAL**

CPF: 423.369.018-62 / RG:48.249.486-4

**RESPONSÁVEIS PELA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME OU RATIFICAÇÃO DA DISPENSA/INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO:**

Nome: **NICOLAS BASILE ROCHEL**



**Prefeitura do Município de Angatuba**  
**Estado de São Paulo**

Cargo: **PREFEITO MUNICIPAL**  
CPF: 423.369.018-62

Assinatura: \_\_\_\_\_

**RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:**

**Pelo CONTRATANTE:**

Nome: **NICOLAS BASILE ROCHEL**  
Cargo: **PREFEITO MUNICIPAL**  
CPF: 423.369.018-62

Assinatura: \_\_\_\_\_

**Pela CONTRATADA:**

Nome:  
Cargo:  
CPF:

Assinatura: \_\_\_\_\_

**ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:**

Nome: **NICOLAS BASILE ROCHEL**  
Cargo: **PREFEITO MUNICIPAL**  
CPF: 423.369.018-62

Assinatura: \_\_\_\_\_

**GESTOR(ES) DO CONTRATO:**

Nome:  
Cargo:  
CPF:

Assinatura: \_\_\_\_\_

**DEMAIS RESPONSÁVEIS (\*):**

Tipo de ato sob sua responsabilidade:

Nome:  
Cargo:  
CPF:

Assinatura: \_\_\_\_\_

(\*) - O Termo de Ciência e Notificação e/ou Cadastro do(s) Responsável(is) deve identificar as pessoas físicas que tenham concorrido para a prática do ato jurídico, na condição de ordenador da despesa; de partes



## **Prefeitura do Município de Angatuba**

### **Estado de São Paulo**

contratantes; de responsáveis por ações de acompanhamento, monitoramento e avaliação; de responsáveis por processos licitatórios; de responsáveis por prestações de contas; de responsáveis com atribuições previstas em atos legais ou administrativos e de interessados relacionados a processos de competência deste Tribunal. Na hipótese de prestações de contas, caso o signatário do parecer conclusivo seja distinto daqueles já arrolados como subscritores do Termo de Ciência e Notificação, será ele objeto de notificação específica. (inciso acrescido pela Resolução nº 11/2021)

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



**Prefeitura do Município de Angatuba**  
**Estado de São Paulo**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 031/2022 – PROCESSO Nº 120/2022**

**ANEXO XI – CONTRATOS OU ATOS JURÍDICOS ANÁLOGOS**

**CADASTRO DO RESPONSÁVEL**

**CONTRATANTE:** Prefeitura Municipal de ANGATUBA

**CONTRATADA:**

**CONTRATO nº:** \_\_\_\_/2022

**Objeto:**

**ÓRGÃO OU ENTIDADE:** PREFEITURA MUNICIPAL DE ANGATUBA

|                    |                       |
|--------------------|-----------------------|
| Nome:              | Nicolas Basile Rochel |
| Cargo:             | Prefeito Municipal    |
| CPF:               | 423.369.018-62        |
| Período de gestão: |                       |

Obs:

1. Todos os campos são de preenchimento obrigatório.
2. Repetir o quadro, se necessário, informando todos os responsáveis durante o exercício..
3. Anexar a “Declaração de Atualização Cadastral” emitida pelo sistema “Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP”, por ocasião da remessa do presente documento ao TCESP.

As informações pessoais dos responsáveis estão cadastradas no módulo eletrônico do Cadastro TCESP, conforme previsto no Artigo 2º das Instruções nº01/2020, conforme “Declaração de Atualização Cadastral” ora anexada (s).

**FABIANO GOMES DA SILVA**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO**



**Prefeitura do Município de Angatuba**  
**Estado de São Paulo**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 031/2022 – PROCESSO Nº 120/2022**

**ANEXO XII – DECLARAÇÃO DE DOCUMENTOS À DISPOSIÇÃO DO TCE-SP**

**CONTRATANTE:** PREFEITURA MUNICIPAL DE ANGATUBA

**CNPJ Nº:** 46.634.234/0001-91

**CONTRATADA:**

**CNPJ Nº:**

**CONTRATO Nº (DE ORIGEM):**

**DATA DA ASSINATURA:**

**VIGÊNCIA:**

**OBJETO:** CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ESTOCÁVEIS – SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO, SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE E MEDICINA PREVENTIVA, SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL, SECRETARIA MUNICIPAL DE SEGURANÇA PÚBLICA E TRÂNSITO, CONFORME TERMO DE REFERENCIA – ANEXO I.

**VALOR (R\$):** R\$ XXXXXXXXX

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

Angatuba, XX de XXXX de 2022.

**Nicolas Basile Rochel**

**Prefeito Municipal**

[gabinete@angatuba.sp.gov.br](mailto:gabinete@angatuba.sp.gov.br)

**Fabiano Gomes da Silva**

**Secretário Municipal de Administração**

[licitacoes@angatuba.sp.gov.br](mailto:licitacoes@angatuba.sp.gov.br)



**Prefeitura do Município de Angatuba**  
**Estado de São Paulo**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 031/2022 – PROCESSO Nº 120/2022**

**ANEXO XIII – TERMO DE APROVAÇÃO/REPROVAÇÃO DE AMOSTRA(S) DE MATERIAL**

Atestamos, para fins de comprovação junto ao certame licitatório de que trata o Pregão Presencial n.º 031/2022, que após análise das amostras apresentadas pela empresa \_\_\_\_\_ inscrita no CNPJ sob nº \_\_\_\_\_, localizada no(a) \_\_\_\_\_ telefone/fax \_\_\_\_\_

**CONCLUÍMOS:**

| Nº. de Ordem do Edital | Descrição do Item | Quant. | Aprovado |     | Motivo da Reprovação |
|------------------------|-------------------|--------|----------|-----|----------------------|
|                        |                   |        | Sim      | Não |                      |
|                        |                   |        |          |     | Vide Ata             |
|                        |                   |        |          |     |                      |
|                        |                   |        |          |     |                      |
|                        |                   |        |          |     |                      |
|                        |                   |        |          |     |                      |

**OBS = ESTE TERMO FAZ PARTE INTEGRANTE DA ATA DE JULGAMENTO DE AMOSTRAS E DELA NÃO PODERÁ SER APRECIADO SEPARADAMENTE**

Angatuba, \_\_\_\_ de \_\_\_\_ de 2022

PELA COMISSÃO DE JULGAMENTO DE AMOSTRAS

\_\_\_\_\_  
Nome:  
Cargo/Função:  
Responsável pela Pré-Qualificação

\_\_\_\_\_  
Nome:  
Cargo/Função:  
Responsável pela Pré-Qualificação

PELA EMPRESA  
Cargo/Função  
Assinatura e CNPJ