



# Prefeitura Municipal de **TAPIRATIBA**

## **PREGÃO PRESENCIAL Nº 02/2017**

### **PROCESSO: 02/2017**

**Objeto:** Contratação de Empresa para fornecimento parcelado e a pedido de gêneros alimentícios.

**Tipo de Licitação:** Menor Preço por Item.

**Encerramento (entrega dos envelopes):** até 26/01/2017 às 09h00m.

**Sessão Pública do Pregão:** 26/01/2017 às 09h00m.

**Local:** Rua Doutor Dino Bueno, nº 420, Centro, em Tapiratiba/SP.

**Fundamento Legal:** Leis Federais 8.666/93, 10.520/02, Leis complementares 123/2006 e 147/2014, Decreto Municipal 1382/2005, Lei Complementar Municipal nº 004/2015 e respectivas alterações.

**Recursos Financeiros:** - 3.3.90.30 – 04.124.0005.2.008 – 02.02.01; 27.812.0023.2.047 – 02.05.04; 08.244.0028.2.054 – 02.06.01

O **MUNICÍPIO DE TAPIRATIBA** através do Pregoeiro nomeado pela **Portaria nº 08/17**, torna público, para conhecimento dos interessados, que realizará licitação na modalidade Pregão Presencial e receberá os envelopes “A” (PROPOSTA) e “B” (HABILITAÇÃO), no local acima indicado.

O **edital** poderá ser consultado e adquirido no Setor de Licitações e Contrato, à Praça Dona Esméria Ribeiro do Valle Figueiredo, 65, Centro, em Tapiratiba/SP, de segunda a sexta-feira, entre 8:00 e 15:00 horas ou via internet no site [www.tapiratiba.sp.gov.br](http://www.tapiratiba.sp.gov.br), sem ônus.

## **1. DOCUMENTOS INTEGRANTES**

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

- 1.1.1.** Anexo I - Modelo de Proposta Comercial;
- 1.1.2.** Anexo II - Declaração de cumprimento aos requisitos de habilitação;
- 1.1.3.** Anexo III - Declaração de cumprimento;
- 1.1.4.** Anexo IV - Minuta de Termo de Contrato;

## **2. OBJETO**

**3.** A presente licitação visa a escolha da melhor proposta, **para fornecimento parcelado e a pedido, de gêneros alimentícios**, nos quantitativos constantes do Anexo.

**3.1.** A Contratada deverá fornecer os gêneros alimentícios, nos quantitativos solicitados nas Ordens de Fornecimento.

**3.2.** Conforme artigo 48, LC 147/2014, fica reservado para as microempresas e empresas de pequeno porte cota de até 25% do objeto do certame. O não comparecimento de microempresas e empresas de pequeno porte interessadas em participar do certame, abre-se a cota para ampla concorrência.

## **4. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO**

**4.1.** Poderão participar da licitação empresas brasileiras ou empresas estrangeiras em funcionamento no Brasil, pertencentes ao ramo do objeto licitado, sendo vedada a participação de:

- 4.1.1.** consórcios;
- 4.1.2.** empresas impedidas de licitar ou contratar com qualquer órgão ou entidade da Administração Pública direta ou indireta, Federal, Estadual ou Municipal;
- 4.1.3.** empresas com falência decretada ou concordatária ou em recuperação judicial ou recuperação extrajudicial;
- 4.1.4.** empresas das quais participe, seja a que título for, servidor público municipal de Tapiratiba.



## Prefeitura Municipal de **TAPIRATIBA**

### 5. DA REPRESENTAÇÃO, DO CREDENCIAMENTO E DA DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

- 5.1. No dia, hora e local estipulados no preâmbulo deste edital, os licitantes deverão estar representados por agentes credenciados, com poderes para formular lances, negociar preços e praticar todos os atos inerentes ao certame, inclusive interpor e desistir de recursos em todas as fases licitatórias.
- 5.2. O credenciamento far-se-á por procuração **com firma reconhecida**.
- 5.3. Sendo o representante sócio ou dirigente do licitante, deverá apresentar cópia autenticada do respectivo ato constitutivo ou documento no qual estejam expressos os seus poderes.
- 5.4. A **Declaração de cumprimento aos requisitos de habilitação (anexo II)** deverão ser entregues juntamente com a respectiva cédula de identidade ou documento equivalente, **em separado** dos envelopes “PROPOSTA” e “HABILITAÇÃO”.
  - 5.4.1. A não apresentação da **Declaração de cumprimento aos requisitos de habilitação (anexo II)**, implicará na exclusão da licitante, impedindo-a de prosseguir no certame.
- 5.5. O representante legal da licitante que não se credenciar perante o Pregoeiro ficará impedido de participar da fase de lances verbais, de negociação de preços, de declarar a intenção de interpor recurso, de renunciar ao direito de interposição de recursos, enfim, para representar a licitante durante a reunião de abertura dos envelopes “Proposta” ou “Documentação” relativos a este Pregão.
  - 5.5.1. Nesse caso, a licitante ficará excluída da etapa de lances verbais e será mantido o seu preço apresentado na proposta escrita, para efeito de ordenação das propostas e apuração do menor preço.
- 5.6. Cada credenciado poderá representar apenas uma empresa.
- 5.7. Os documentos de credenciamento serão retidos pela Equipe de Pregão e juntados ao processo administrativo.

### 6. FORMA DE APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES

- 6.1. Os Envelopes “A” - PROPOSTA e “B” - HABILITAÇÃO deverão ser apresentados, separadamente, em envelopes lacrados, contendo preferencialmente os seguintes dizeres na parte externa:

**ENVELOPE “A” - PROPOSTA**

**ENVELOPE “B” - HABILITAÇÃO**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPIRATIBA**

**PREGÃO PRESENCIAL N.º 02/2017**

**RAZÃO SOCIAL:** \_\_\_\_\_

- 6.2. A ausência dos dizeres na parte externa dos envelopes não constituirá motivo para desclassificação do licitante que poderá inserir as informações faltantes.
- 6.3. Caso eventualmente ocorra a abertura do **envelope B** - Habilitação antes do **envelope A** - Proposta, por falta de informação na parte externa dos envelopes, será aquele novamente lacrado, sem análise de seu conteúdo e rubricado o lacre por todos os presentes.

### 7. CONTEÚDO DOS ENVELOPES

- 7.1. O Envelope “A” – **PROPOSTA**, deverá conter a Proposta do licitante, de acordo com o disposto no item 8.
- 7.2. O Envelope “B” - **HABILITAÇÃO** deverá conter a documentação de que trata o item 9.

### 8. ENVELOPE A - PROPOSTA



## Prefeitura Municipal de **TAPIRATIBA**

- 8.1.** A proposta deverá ser preenchida, preferencialmente, à máquina ou digitada, deverá, ainda, ser datada, rubricada e assinada, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, conforme formulário Modelo de Proposta Comercial – Anexo I, **DEVENDO SER APRESENTADA TAMBÉM EM MÍDIA (O MODELO DE MÍDIA DEVERÁ SER SOLICITADO PELO EMAIL [licita@tapiratiba.sp.gov.br](mailto:licita@tapiratiba.sp.gov.br))**, contendo o seguinte:
- 8.1.1.** O preço unitário, de acordo com o **Modelo de Proposta Comercial, Anexo I**, com inclusão de todos os custos operacionais de sua atividade/fornecimento, bem como despesas de frete e os tributos eventualmente incidentes, bem como as demais despesas diretas e indiretas, sem que caiba direito à proponente de reivindicar custos adicionais.
- 8.1.2.** O preço ofertado, **para o objeto**, expresso em números, na moeda corrente nacional, com no máximo **três casas decimais**, sendo desprezadas as demais, será fixo e irreeajustável.
- 8.2.** Quaisquer tributos, custos e despesas diretas ou indiretas, omitidos na proposta ou incorretamente cotados, serão considerados como inclusos nos preços, não sendo aceitos pleitos de acréscimos a qualquer título.
- 8.3.** A apresentação da proposta implica na aceitação pelo licitante:
- 8.3.1.** do prazo de **validade da proposta**, de 60 (sessenta) dias contados da data da abertura da sessão pública do pregão. Decorrido esse prazo, sem a convocação para a assinatura do Termo de Contrato, ficam os licitantes liberados dos compromissos assumidos.
- 8.3.2.** que os pagamentos serão efetuados pela tesouraria da prefeitura, em **20 (vinte) dias corridos**, após cada entrega, pelo valor da nota fiscal, desde que seja devidamente processada pela contabilidade.
- 8.4.** A proposta escrita de preço deverá conter oferta firme e precisa, sem alternativa de preços ou qualquer outra condição que induza o julgamento a ter mais de um resultado.
- 8.5.** Em circunstâncias excepcionais, antes do término do período original de validade das propostas, o Pregoeiro poderá solicitar que os licitantes estendam o período de validade das propostas para um período específico adicional. Essa solicitação, bem como as respostas dos proponentes, serão feitas por escrito via fac-símile. O proponente poderá recusar a solicitação, resultando na desistência da participação do processo licitatório, sem que a ele sejam imputadas penalidades por tal ato.
- 8.6.** O critério de julgamento das propostas será o de **MENOR PREÇO UNITÁRIO**, satisfeitos todos os termos estabelecidos neste ato convocatório.
- 8.7.** Serão **DESCLASSIFICADAS** as propostas:
- 8.7.1.** que não atenderem às exigências do edital e seus anexos ou da legislação aplicável;
- 8.7.2.** omissas ou vagas bem como as que apresentarem irregularidades ou defeitos capazes de dificultar o julgamento;
- 8.7.3.** que impuserem condições ou contiverem ressalvas em relação às condições estabelecidas neste edital.
- 8.8.** Serão desclassificados os lances finais e, na inexistência de lances, as propostas escritas:
- 8.8.1.** que apresentarem preços excessivos, quando comparados aos preços de mercado pesquisados pela Prefeitura do Município de Tapiratiba;
- 8.8.2.** omissas ou vagas bem como as que apresentarem irregularidades ou defeitos capazes de dificultar o julgamento;
- 8.8.3.** que impuserem condições ou contiverem ressalvas em relação às condições estabelecidas neste edital;
- 8.9.** Dos itens Extrato de tomate, Bolachas (todas de leite, de maisena e de coco), logurte de Morango, Linguças (mista, de frango e calabresa), Salsicha de frango, Margarinas (com sal e sem sal) e Acolatado deverá ser apresentada, juntamente com a proposta de preços, a ficha técnica



## Prefeitura Municipal de **TAPIRATIBA**

correspondente (Ficha técnica é a descrição do produto, com ingredientes, tabela nutricional, rendimento e dados sobre a validade e acondicionamento);

### **9. ENVELOPE B - HABILITAÇÃO**

- 9.1.** Será considerado habilitado o licitante que apresentar os documentos relacionados nos itens 9.4 a 9.7.
- 9.2.** Constituem motivos para inabilitação do licitante, ressalvada a hipótese de saneamento da documentação prevista no item 10.16:
- 9.2.1.** a não apresentação da documentação exigida para habilitação;
  - 9.2.2.** a apresentação de documentos com prazo de validade vencido;
  - 9.2.3.** a substituição dos documentos exigidos para habilitação por protocolos de requerimento de certidão;
  - 9.2.4.** A mesclagem de documentos de estabelecimentos diversos (matriz e filial), com exceção do previsto no subitem 9.3.1;
  - 9.2.5.** o não cumprimento dos requisitos de habilitação.
- 9.3.** Os documentos necessários à habilitação poderão ser apresentados por qualquer processo de cópia autenticada por Cartório competente, por servidor habilitado da Prefeitura, ou extraída da Internet.
- 9.3.1.** O licitante poderá apresentar documentos referentes à **matriz (sede) e/ou filial (domicílio)** da empresa, desde que apresente os documentos correspondentes ao **estabelecimento que pretenda contratar**, sendo vedada a mesclagem de documentos de estabelecimentos diversos, exceto Prova de Regularidade para com o FGTS e INSS, quando houver recolhimento centralizado desses tributos.
  - 9.3.2.** Caso a licitante deseje efetuar o fornecimento através de uma de suas filiais, deverá obrigatoriamente apresentar a documentação correspondente aos itens 9.4 ao 9.8 referentes a filial que efetuará o fornecimento.
  - 9.3.3.** **Os documentos deverão preferencialmente ser apresentados ordenadamente, numerados seqüencialmente por item da habilitação, de modo a facilitar sua análise.**

#### **9.4. Habilitação Jurídica**

A documentação relativa à habilitação jurídica da empresa, cujo objeto social deverá ser compatível com o objeto licitado, consistirá em:

- 9.4.1.** Para **Empresa Individual**: Registro Comercial;
- 9.4.2.** Para **Sociedade Comercial (Sociedades Empresárias em geral)**: Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor e alterações subseqüentes, devidamente registrados;
- 9.4.3.** Para **Sociedade por Ações (Sociedade empresária do tipo S/A)**: ato constitutivo e alterações subseqüentes, acompanhados de documentos de eleição de seus administradores, em exercício;
- 9.4.4.** Para **Sociedade Civil (Sociedade Simples)**: Inscrição do ato constitutivo e alterações subseqüentes, devidamente registrados no Registro Civil das Pessoas Jurídicas, acompanhada de prova da diretoria em exercício;
- 9.4.5.** Para **Empresa ou Sociedade Estrangeira em funcionamento no Brasil**: Decreto de autorização, e ato constitutivo registrado no órgão competente.

#### **9.5. Regularidade Fiscal e Trabalhista**

**A documentação relativa à Regularidade Fiscal e Trabalhista consistirá em:**

- 9.5.1.** Prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (**CNPJ**) do Ministério da Fazenda ou Comprovante de Inscrição e de Situação Cadastral.



## Prefeitura Municipal de **TAPIRATIBA**

- 9.5.2.** Prova de inscrição no **Cadastro de Contribuintes estadual**.
- 9.5.3.** Prova de regularidade para com a **Fazenda Federal** através da apresentação de Certidão Conjunta Negativa de débitos relativos a Tributos Federais e a Dívida Ativa da União, conforme determina a Portaria Conjunta PGFN/RFB nº 02, de 31 de agosto de 2005; sendo que a Prefeitura aceitará as certidões negativas em separado (Tributos Federais e Dívida Ativa da União), desde que as mesmas estejam com prazo de validade em vigor;
- 9.5.4.** Prova de regularidade para com a **Fazenda Estadual**, através de Certidão Negativa expedida pela Fazenda do Estado em que estiver situada a **sede** (matriz) ou domicílio (filial) do licitante, **com relação ao ICM/ICMS**.
- 9.5.5.** Prova de regularidade para com a **Fazenda Municipal**, através de Certidão Negativa de tributos mobiliários (**ISS**) e imobiliários (**IPTU**) expedida pelo Município em que estiver situada.
- 9.5.6.** Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia do Tempo de Serviço – **FGTS** através do Certificado de Regularidade do FGTS - CRF, emitido pela Caixa Econômica Federal.
- 9.5.7.** Prova de regularidade relativa à Seguridade Social - **INSS**, demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei - Certidão Negativa de Débito - CND.
- 9.5.8.** Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a **Justiça do Trabalho**, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.
- 9.5.9.** A prova de regularidade deverá ser feita por Certidão Negativa ou Certidão Positiva com efeitos de Negativa.
- 9.5.10.** **Considera-se Positiva com efeitos de Negativa a Certidão de que conste a existência de créditos não vencidos; em curso de cobrança executiva em que tenha sido efetivada a penhora; ou cuja exigibilidade esteja suspensa por moratória, ou depósito de seu montante integral, ou reclamações e recursos, nos termos das leis reguladoras do processo tributário administrativo ou concessão de medida liminar em mandado de segurança.**
- 9.6. Qualificação Econômico-Financeira**
- De forma a demonstrar a prova de Qualificação Econômico-Financeira, os licitantes deverão apresentar:**
- 9.6.1.** **Certidão negativa de falência ou concordata ou recuperação judicial ou recuperação extrajudicial** expedida pelo distribuidor da **sede** da pessoa jurídica, com data não superior a 3 (três) meses da data limite para recebimento das propostas, se outro prazo não constar do documento.
- 9.7. Qualificação Técnica**
- A documentação relativa à qualificação técnica consistirá em:**
- 9.7.1.** No mínimo, 01 (um) **atestado de capacidade técnica**, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove a aptidão do licitante para fornecimento de produtos compatíveis com o objeto desta licitação.
- 9.8. Cumprimento do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal**
- Para o cumprimento deste item, os proponentes deverão apresentar:**
- 9.8.1. Declaração (anexo IV)** assinada por representante legal do licitante de que não outorga trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de 18 (dezoito), e qualquer trabalho a menores de 16 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (catorze) anos.

## **10. DA SESSÃO PÚBLICA DE ABERTURA DO PREGÃO**



## Prefeitura Municipal de **TAPIRATIBA**

- 10.1. No dia, hora e local, designados no edital, será realizada sessão pública para recebimento das propostas e da documentação de habilitação, podendo o interessado ou seu representante legal proceder ao respectivo credenciamento, nos termos do item 5.
- 10.2. Aberta a sessão, os interessados apresentarão à equipe de pregoão declaração dando ciência de que cumprem plenamente os requisitos de habilitação conforme Modelo do **Anexo III**, e entregarão, em envelopes separados, a proposta de preços e a documentação de habilitação.
  - 10.2.1. A declaração de cumprimento aos requisitos de habilitação, cujo modelo constitui o **Anexo III** estará à disposição para assinatura dos licitantes por ocasião da abertura da sessão ou poderá ser entregue individualmente preenchida e assinada pelos licitantes.
- 10.3. A equipe de pregoão procederá à abertura dos envelopes contendo as propostas de preços, ordenando-as em ordem crescente de valor.
- 10.4. Em seguida identificará a proposta de **menor preço unitário** cujo conteúdo atenda as especificações do edital.
- 10.5. As propostas com valor superior em até 10% (dez por cento) da proposta de menor preço unitário, para cada item, serão classificadas em ordem crescente.
- 10.6. O conteúdo das propostas do item anterior será analisado, desclassificando aquelas cujo objeto não atenda às especificações, prazos e condições fixados no edital. A aceitabilidade do preço será verificada somente após o encerramento da fase de lances.
- 10.7. Não havendo, no mínimo, três propostas válidas nos termos dos itens 10.4 e 10.5, serão selecionadas até três melhores propostas por item e os seus autores convidados a participar dos lances verbais, quaisquer que sejam os preços oferecidos nas propostas escritas.
- 10.8. Em caso de empate das melhores propostas, na hipótese do item anterior, todos os proponentes com o mesmo preço por item serão convidados a participar dos lances verbais.
- 10.9. Em seguida, será dado início à etapa de apresentação de lances verbais, formulados de forma sucessiva, inferiores à proposta de menor preço unitário para cada item.
- 10.10. O pregoeiro convidará individualmente os licitantes classificados, de forma seqüencial, a apresentar lances verbais, a partir do autor da proposta classificada de maior preço unitário para cada item, e os demais em ordem decrescente de valor, decidindo-se por meio de sorteio no caso de empate de preços.
- 10.11. O encerramento da fase competitiva dar-se-á quando, indagados pelo pregoeiro, os licitantes manifestarem seu desinteresse em apresentar novos lances.
- 10.12. A ausência de representante credenciado ou a desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pelo(a) pregoeiro(a), implicará a exclusão do licitante da etapa de lances verbais e na manutenção do último preço apresentado pelo licitante, para efeito de ordenação das propostas.
- 10.13. Caso não se realizem lances verbais, será verificada a conformidade entre a proposta escrita de menor preço unitário para cada item e os valores estimados para a licitação.
  - 10.13.1. Havendo empate na proposta escrita e não sendo ofertados lances, a classificação será efetuada por sorteio, na mesma sessão.
- 10.14. Quando comparecer um único licitante ou houver uma única proposta válida, caberá ao pregoeiro verificar a aceitabilidade do preço ofertado.
- 10.15. Declarada encerrada a etapa de lances e classificadas as ofertas na ordem crescente de valor, o pregoeiro examinará a aceitabilidade do preço da primeira classificada, decidindo motivadamente a respeito.
- 10.16. Considerada aceitável a proposta de menor preço obedecidas as exigências fixadas no edital, será aberto o envelope contendo os documentos de habilitação de seus autores, para confirmação das suas condições habilitatórias, **sendo-lhe facultado o saneamento na própria sessão**.



## *Prefeitura Municipal de* **TAPIRATIBA**

- 10.17.** Constatado o atendimento das exigências de habilitação fixadas no edital, a empresa que apresentar o menor preço unitário, por item, será declarada vencedora.
- 10.18.** Se o licitante desatender às exigências habilitatórias, o pregoeiro examinará a oferta subsequente, verificando a habilitação do proponente, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital, sendo o respectivo licitante declarado vencedor.
- 10.19.** Nas situações previstas nos itens 10.13, 10.14, 10.15 e 10.18, o pregoeiro poderá negociar diretamente com a proponente para que seja obtido preço melhor.
- 10.20.** Todos os documentos serão colocados à disposição dos presentes para livre exame e rubrica.
- 10.21.** A manifestação da intenção de interpor recurso será feita no final da sessão, com registro em ata da síntese das suas razões, quando então, dependendo do resultado da consulta, a licitação seguirá um dos destinos constantes do item 11.1 e seguintes.
- 10.22.** O recurso contra decisão do pregoeiro e sua equipe de apoio terá efeito suspensivo.
- 10.23.** O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 10.24.** A falta de manifestação motivada do licitante na sessão, importará a decadência do direito de recurso.
- 10.25.** Caso, excepcionalmente, seja suspensa ou encerrada a sessão antes de cumpridas todas as fases preestabelecidas, o envelope que irá guardar os envelopes B, devidamente rubricado pelo pregoeiro e pelos licitantes, ficará sob a guarda do pregoeiro, sendo exibido aos licitantes na reabertura da sessão ou na nova sessão previamente marcada para prosseguimento dos trabalhos.
- 10.26.** O prazo para formulação de lances verbais, para saneamento da documentação de habilitação e para determinação do valor entre lances, será acordado entre os credenciados e a Equipe de Pregão, por ocasião do início da Sessão Pública.
- 10.27.** No caso de divergência entre o preço unitário e total, prevalecerá o primeiro devendo a Equipe de Pregão refazer o cálculo para efeito de julgamento.

### **11. ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

- 11.1.** Caso não haja recurso, o pregoeiro, na própria sessão pública, adjudicará o objeto do certame ao(s) autor(es) do(s) melhor(es) preço(s), por item(ns), e encaminhará o processo para homologação pela Autoridade Competente.
- 11.2.** Caso haja recurso, os interessados deverão apresentar memoriais, dirigidos ao Pregoeiro pessoalmente, através do fax (19) 3657-1523 ou Protocolo Geral à Praça Dona Esméria Ribeiro do Valle Figueiredo, 65, Centro, Tapiratiba/SP, no horário das 08:00 as 15:00 horas, no prazo de três dias úteis, contados do dia subsequente à realização do pregão, ficando os demais licitantes desde logo intimados para apresentar contra-razões em igual número de dias, que começarão a correr no dia útil subsequente ao término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.
  - 11.2.1.** Nessa hipótese, a Autoridade Competente decidirá os recursos, adjudicará o objeto do Pregão Presencial, constatada a regularidade dos atos procedimentais, homologará o procedimento licitatório.
- 11.3.** O resultado final do Pregão será divulgado no Diário Oficial do Estado de São Paulo, facultada sua divulgação na Internet no site [www.tapiratiba.sp.gov.br](http://www.tapiratiba.sp.gov.br).
- 11.4.** Será considerado vencedor o licitante que apresentar o menor preço unitário.
- 11.5.** A homologação desta licitação não obriga a Administração à contratação do objeto licitado.

### **12. DA CONTRATAÇÃO**



## *Prefeitura Municipal de* **TAPIRATIBA**

**12.1.** Homologada a licitação, o adjudicatário será convocado para assinar o Termo de Contrato, cuja minuta constitui o Anexo IV, no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis.

**12.1.1.** O prazo para assinatura do Termo de Contrato poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, desde que solicitado por escrito, antes do término do prazo previsto neste item, sob alegação de motivo justo que poderá ou não ser aceito pela Administração.

**12.2.** Quando o adjudicatário convocado, dentro do prazo de validade de sua proposta, não mantiver habilitação regular ou se recusar a assinar o Termo de Contrato, será convocado outro licitante, observada a ordem de classificação, para celebrar o Termo de Contrato, e assim sucessivamente, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis, observado o disposto no item 10.18 do presente edital.

**12.3.** A **Contratada** ficará obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários nos fornecimentos, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) dos valores contratados.

**12.4.** Após a celebração do contrato, os envelopes contendo os documentos de habilitação dos demais proponentes ficarão à disposição para retirada por 15 (quinze) dias.

### **13. DO RECEBIMENTO DO OBJETO DA LICITAÇÃO**

**13.1.** A Coordenadoria Compras poderá, em qualquer ocasião, exercer a mais ampla fiscalização nos produtos, reservando-se o direito de rejeitá-los a seu critério, quando não forem considerados satisfatórios, devendo a contratada repô-los às suas expensas.

### **14. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

**14.1.** Os pagamentos serão efetuados pela tesouraria da prefeitura, em **20 (vinte) dias corridos**, após cada entrega, pelo valor da nota fiscal, desde que seja devidamente processada pela contabilidade.

**14.2.** Caso os dias de pagamento coincidam com sábados, domingos, feriados ou pontos facultativos, os mesmos serão efetuados no primeiro dia útil subsequente, sem qualquer incidência de correção monetária ou reajuste.

### **15. - DOS REAJUSTES DE PREÇOS**

**15.1.** Os preços não poderão ser reajustados pelo prazo de 01 (um) ano, contado da data da celebração do contrato, nos moldes do que dispõe a Lei Federal Nº: 8.880/94.

**15.2.** Será mantido o equilíbrio econômico-financeiro original do contrato conforme prescreve a Lei Federal Nº: 8.666/93 e alterações, a ser recomposto no indicado pelos preços vigentes na data da apresentação da proposta, ou de formulação dos preços a que esta se referir, ou ainda da última revisão contratual caso esta tenha envolvido pactuação de novos preços.

### **16. PENALIDADES**

**16.1.** A **desistência da proposta, lance ou oferta** e a **recusa em celebrar o Contrato** no prazo estabelecido no item 12.1. **ou em apresentar os documentos referidos no item 12.2**, quando convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, ensejarão:

**16.1.1.** **suspensão temporária ao direito de licitar e impedimento de contratar com o Município de Tapiratiba e cancelamento de seu Certificado de Registro Cadastral** no Cadastro de Fornecedores do Município de Tapiratiba, pelo período de até 5 (cinco) anos.

**16.1.2.** cobrança pelo Município, por via administrativa ou judicial, de **multa de 10% (dez por cento)** do valor total do objeto adjudicado.



## Prefeitura Municipal de TAPIRATIBA

**16.2.** Na hipótese de apresentar **documentação inverossímil** ou de **cometer fraude**, o licitante ou contratado poderá sofrer, sem prejuízo da comunicação do ocorrido ao Ministério Público, quaisquer das sanções adiante previstas, que poderão ser aplicadas cumulativamente:

**16.2.1. Declaração de inidoneidade** enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante o Município de Tapiratiba, que será concedida sempre que o interessado ressarcir a Administração dos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo de 2 (dois) anos.

**16.2.2. Desclassificação ou inabilitação**, se a seleção se encontrar em fase de julgamento;

**16.3.** Na hipótese de descumprimento por parte da Contratada das obrigações assumidas ou de infringência de preceitos legais pertinentes, serão a ela aplicadas, segundo a gravidade da falta cometida, as penalidades estabelecidas no Anexo V - Minuta de Termo de Contrato.

### 17. DISPOSIÇÕES GERAIS

**17.1.** Até dois dias úteis antes da data fixada para recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório do pregão.

**17.1.1.** A petição será dirigida à autoridade subscriptora do edital, que decidirá no prazo de dois dias úteis.

**17.1.2.** Acolhida a petição contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração no edital não afetar a formulação da proposta.

**17.1.3.** As respostas aos esclarecimentos ou impugnações serão veiculadas no Diário Oficial do Estado, facultada sua divulgação via *internet no site [www.tapiratiba.sp.gov.br](http://www.tapiratiba.sp.gov.br)*.

**17.2.** A apresentação dos Envelopes implica na aceitação tácita e irrestrita pelo licitante de todas as condições estabelecidas no presente edital e em seus anexos.

**17.3.** Não serão aceitos envelopes de proposta e habilitação enviados por via postal.

**17.4.** É facultada ao Pregoeiro ou Autoridade Superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

**17.5.** Fica assegurado ao Município de Tapiratiba o direito de, por razões de interesse público, revogar, a qualquer tempo, no todo ou em parte, a presente licitação, ou anulá-la por ilegalidade dando ciência aos participantes, na forma da legislação vigente.

**17.6.** Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e esta Municipalidade não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente do resultado do processo licitatório.

**17.7.** Os licitantes são responsáveis pela veracidade das informações e autenticidade dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

**17.8.** Quando todos os licitantes forem inabilitados ou todas as propostas forem desclassificadas, o Pregoeiro poderá fixar aos licitantes o prazo de três dias úteis para a apresentação de nova documentação ou de outras propostas escoimadas das causas que os inabilitaram ou desclassificaram.

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

**17.10.** Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital e seus anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento e considerar-se-ão, os dias consecutivos, exceto quando for explicitamente disposto em contrário. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente normal no Município de Tapiratiba.



# Prefeitura Municipal de TAPIRATIBA

Prefeitura Municipal de Tapiratiba, 11 de janeiro de 2017.

**Lígia de Lourdes Ananias  
pregoeira**

## **PROPOSTA – ANEXO I – PREGÃO PRESENCIAL Nº: 02/2017**

### **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA O FORNECIMENTO PARCELADO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

#### **ITENS DE AMPLA CONCORRÊNCIA**

ITEM	QNT	UND	OBJETO	MARCA	R\$UNIT	R\$ TOTAL
1.	50	kg	Alho, de dentes graúdos, sem mofos ou infestações.			
2.	100	kg	Abacaxi pérola, maduro, adocicado, não podre.			
3.	250	kg	Achocolatado em pó, instantâneo, solúvel, obtido pela mistura do cacau em pó solúvel e maltodextrina, isento de leite em pó e/ou soro, constituído de pó fino e homogêneo, isento de soja ou farinha, sujidades e materiais estranhos, com umidade máxima de 3%. Fortificado com 10 vitaminas e minerais. Acondicionado em pacote atóxico, íntegro e resistente, vedado hermeticamente e limpo, de 400g a 5kg, contendo informações de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, data de validade. O produto deve apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. O produto deve apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.			
4.	2000	kg	Açúcar cristal, com mínimo de 98,3% de sacarose. Livre de fermentação, isenta de matéria terrosa, de parasitas e detritos animais e vegetais. Com aparência, cor e sabor característicos. Embalados em sacos atóxicos, resistentes e vedados, contendo peso líquido de 5kg. O produto deve apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.			
5.	100	kg	Açúcar refinado. Adoçante natural a base de sacarose apresentado na forma sólida de cristais refinados; produzido a partir da dissolução de açúcar cristal, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, embalagem de 1 kg.			
6.	100	kg	Amendoim cru, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, isento de umidade, isento de material terroso, sujidades e mistura de outros alimentos. Embalagem de 500g a 1 kg, atóxica e resistente, com dados sobre origem e informações nutricionais. O produto deve apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.			
7.	100	kg	Amido de milho (maisena), embalagem de 500g, contendo a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e data de fabricação.			
8.	60	kg	Apresentado, peça com peso mínimo de 3 kg, a embalagem deve ser atóxica e conter número do lote, data de validade e procedência. Deve conter certificação de qualidade de acordo com a legislação.			
9.	150	kg	Arroz tipo 1, longo, constituído de grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, acondicionados em embalagens atóxicas de 5kg, resistentes e íntegras, contendo informações de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, data de validade. O produto deve apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.			
10.	30	kg	Azeitonas verdea, em conserva, embalagem contendo entre 300g – 500g, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e data de validade.			
11.	100	kg	Batata Inglesa graúda a granel, sem manchas ou partes apodrecidas.			
12.	100	kg	Batata palha pacote de 500g-fina, sequinha e crocante. Produto obtido a partir do processamento da batata descascada, ralado tipo palha, íntegra e frita em óleo vegetal isento de ácidos graxos trans. A batata deve ser embalada atóxica, e ausente em sujidades, parasitas e larvas. Embalagem primária com plástico plietileno, poliéster, e alumínio ou similar. Hermeticamente fechado com capacidade para 500 gramas. Embalagem secundária, Caixa de papelão reforçada, devidamente lacrada. O produto deve ser isento de corantes.			
13.	500	litros	Bebida láctea sabor morango, embalagens atóxicas de 1 litro, deve ser mantida e entregue sob a refrigeração de no máximo 10° C. Ingredientes: Soro de leite pasteurizado e/ou soro de leite em pó reconstituído, leite pasteurizado semidesnatado, açúcar e/ou xarope de açúcar, preparado de morango (água, açúcar líquido invertido, polpa de morango, estabilizante: amido modificado, aroma idêntico ao natural de morango, corante artificial bordeaux, corante artificial vermelho ponceau, corante artificial azul brilhante, acidulante: ácido cítrico e conservador: sorbato de potássio), amido modificado e			



## Prefeitura Municipal de TAPIRATIBA

			espessante: gelatina, creme de leite e fermento lácteo.			
14.	300	pct	Biscoito doce (tipo maisena), produzido a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas e de detritos de animais e vegetais. Biscoitos bem assados, sem deformação ou queimaduras. Ingredientes: Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, Gordura vegetal (não hidrogenada), amido de milho refinado, açúcar, soro de leite, e sal estabilizante, lecitina de soja e fermento químico. Embalagem dupla lacrada com peso líquido de 400g. Valores nutricionais máximos por porção de 30g: sódio 100mg, gordura satura 1,9g e gordura trans:0g. A validade mínima deve ser de 12 meses a partir da data da entrega.			
15.	300	pct	Biscoito doce, sabor leite. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal (não-hidrogenada), amido, soro de leite em pó, leite em pó integral, sal refinado, fermentos químicos bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio, emulsificante lecitina de soja, aromatizante e melhoradores de farinha protease ( não transgênico) e metabissulfito de sódio. Valor Nutricional por porção de 30g (6 unidades). Valorenergético131 kcal, Carboidratos22g, Proteínas2,3 g, Gorduras totais3,6 g, Gorduras saturadas1,6 g, Gorduras trans0 g**Fibra alimentar1,2 g, Sódio105 mg			
16.	300	pct	Biscoito doce sabor coco (tipo rosquinha). Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal (não-hidrogenada), amido, coco ralado, sal refinado, fermentos químicos bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio, emulsificante lecitina de soja, acidulante ácido cítrico e aromatizante. Valor nutricional: Valor energético mínimo 131 kcal por porção de 30g. Valor Gordura total máximo é 4,1g e valor de sódio máximo é 91mg por porção de 30g, e 0g de gordura trans. A validade mínima deve ser de 12 meses a partir da data da entrega.			
17.	300	pct	Biscoito salgado tipo água e sal: produzido a partir de matérias primas sãs e limpas. Sem corante, isenta de matéria terrosa, parasitos e de detritos animais e/ou vegetais. Tendo em sua composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal (não-hidrogenada), amido de milho, extrato de malte, sal refinado, leite e fermento biológico. Estabilizante lecitina de soja. Com aparência, cor e cheiro característicos. Bem assados (não queimados). Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. Embalagem dupla lacrada com peso líquido de 400g.			
18.	80	kg	Café em grão de qualidade tradicional com aroma e sabor de categoria intensa, pacotes de 1kg.			
19.	720	kg	Café em pó, classificação extra-forte. Embalagem atóxica com 500g, com validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega pelo fornecedor, com registro da data de fabricação e validade estampadas no rótulo. Aspecto: pó homogêneo, torrado e moído. Ponto de torra: média, com aroma e sabor característico do produto; com qualidade mínima de 5,5 pontos, na escala de zero a dez. Similar a Pacaembú, Serra da Grama, Pilão, ou de melhor qualidade.			
20.	50	kg	Canjica branca, de boa qualidade, isento de sujidades, ou substâncias estranhas. Embalagem plástica atóxica com 500 g, lacrada e resistente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.			
21.	200	kg	Cebola, com casca, de aspecto seco. Não deve estar em broto.			
22.	20	kg	Coco ralado, sem adição de açúcar, parcialmente desengordurado, acondicionado em embalagens de 100g.			
23.	10	kg	Colorífico: de acordo com a NTA 02 a 85 deverá ser preparado de matérias primas sãs, limpas e de boa qualidade, constituído de uma mistura de fubá com urucum em pó, ou extrato oleoso de urucum. Sem a adição de sal. Livre de matéria terrosa e de detritos de animais e vegetais. Isento de sujidades, parasitos e larvas, e não apresentando cheiro acre ou rançoso. Aparência pó fino, com cheiro e sabor próprios. Embalagem transparente atóxica, com peso líquido de 500g. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.			
24.	1	kg	Cravo da Índia			
25.	20	kg	Chá de camomila, em sachês, composto de capítulos florais de camomila (Matricaria chamomilla), sem glúten.			
26.	200	latas	Creme de leite, em embalagens atóxicas contendo entre 200g a 395g. Com validade mínima de 2 meses a partir da data de entrega.			
27.	2,5	kg	Erva doce seca			
28.	100	kg	Erva mate: Beneficiada, composta de folhas de erva mate, tostada para infusão.			



## Prefeitura Municipal de TAPIRATIBA

			Sem corantes artificiais, com no mínimo de 70% de folhas e no máximo 10% p/p de umidade. Isenta de sujidade, parasitos ou larvas. Com aparência de folhas claras., hastes secas. Cheiro e sabor próprios. Validade mínima de 24 meses, embaladas em em caixa de papelão fino acondicionada internamente em saco de papel impermeável ou polietileno atóxico termossoldado contendo o peso líquido de 500g.			
29.	120	kg	Ervilha verdes congeladas em pacotes de 1 kg, prontas para o uso.			
30.	50	kg	Ervilhas embaladas com salmora. Ervilhas de tamanho e formas regulares. Sem aditivos químicos, conservados em água e sal. Livre de fermentação, e substâncias impróprias. Embalagens atóxicas, íntegras (sem amassados). Cor, cheiro e sabor próprios. Validade mínima de 12 meses, e peso líquido drenado de 500g a 1000g.			
31.	100	kg	Extrato de tomate, Triplo concentrado (classificação da ANVISA) substância seca, menos cloreto de sódio, mínimo 35% p/p. Ingredientes: tomate, sal e açúcar. Informação nutricional por porção de 30g: valor energético 20kcal, carboidratos 4,2g, proteínas 4,2g, gorduras totais, saturadas e trans 0g. Sódio Máximo:130g Similar às marcas: Fugini e Elefante. Marca não aceita: Quero Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.			
32.	10	unid	Essência de baunilha, unidade com 30ml			
33.	1000	kg	Farinha de Trigo, alta qualidade, fortificado com ferro e ácido fólico, obtido do cereal limpo, desgerminado, sem fermento, própria para panificação. Cor e sabor próprios do produto. Livre de material terroso, parasitas larvas e detritos animais. Embalagem atóxica de 1 kg. Validade mínima de 3 meses a partir da data da entrega.			
34.	100	kg	Farinha de rosca em embalagem de 500g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida de ferro e ácido fólico, açúcar, sal, óleo de soja. Podendo conter traços de outros alimentos. Deve apresentar-se isento de mofo, odores estranhos e de substâncias novas. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.			
35.	100	kg	Farinha de Mandioca, seca, torrada, extrafina, tipo 1. Não deverá apresentar misturas resíduos e/ou impurezas, além de cor e/ou odor não próprio ao produto. Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. Pacotes atóxicos de 500g a 1kg, com informações nutricionais, validade e fabricante. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.			
36.	100	kg	Farinha de milho - tipo bijú, de 1ª qualidade, embalada em saco plástico resistente, contendo 500g. No seu rótulo deve conter informação nutricional, sobre o glúten, prazo de validade visível e lote. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega.			
37.	100	kg	Chocolate granulado - Ingredientes: Açúcar, cacau em pó, amido de milho, glucose de milho, óleo de soja e/ ou algodão e ou palma não hydrogenado, sal, emulsificantes lecitina de soja e aromatizante. Não deve conter glúten, e nem gordura trans. Embalagem contendo 1 kg. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.			
38.	10	un	Licor de cacau, embalagem com 900ml, sabor suave. Graduação alcoólica de até 30%.			
39.	60	kg	Feijão Cariquinha, tipo 1, novo constituído de grãos inteiros e sadios, com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies. Embalagem de 1 kg, atóxica e resistente. A embalagem deverá conter dados de identificação e procedência, bem como data lote e data de validade, que não deve ser menor que 6 meses a partir do dia da entrega.			
40.	50	kg	Fermento biológico fresco. Informações Técnicas: cor branco pérola, e odor característico. Composto de Saccharomyces cerevisiae. Embalagem a granel, pacotes de 500g. Entrega refrigerada.			
41.	30	kg	Fermento químico em pó, embalagem contendo 250g. Ingredientes: Fécula de mandioca ou amido de milho, fosfato monocalcico, Carbonato de cálcio, e bicarbonato de sódio, livre de sujidades, parasitas e larvas. Produto formado de substancias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos e féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Prazo de validade não inferior a 6 meses na data de entrega.			
42.	150	kg	Fubá de milho tipo mimoso enriquecido com ferro e ácido fólico, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Obtido pela moagem de grãos de milho. Livre de matéria terrosa e parasitas, larvas e detritos.			
43.	3000	un	Lanche pronto, constituído de pão francês (1 unidade com 50g), juntamente com 1 fatia de presunto (15g), uma fatia de queijo mussarela(15g), e maionese (1			



## Prefeitura Municipal de TAPIRATIBA

			colher de sobremesa, e uma folha de alface.			
44.	2000	un	Lanche pronto, constituído de pão de forma branco, de boa qualidade (2 fatias), juntamente com 1 fatia de presunto (15g), queijo muçarela ( uma fatia com 15g), e maionese (1 colher de sobremesa), e uma folha de alface.			
45.	100	kg	Laranja Pêra em bom estado de maturação, com caldo e casca de cor característico.			
46.	100	unid	Leite condensado tradicional embalagem de 395g			
47.	100	unid	Leite de coco concentrado, unidade com 200ml			
48.	2000	Litros	Leite UHT integral, embalagem tetrapack, com informações nutricionais e, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Validade mínima de 4 meses a partir da data de entrega do produto.			
49.	100	kg	Limão			
50.	400	unida des	Maionese tradicional, composta água, leite, óleo vegetal, vinagre, amido de milho, ovos açúcar, sal e suco de limão. Não contenha glúten. Ingredientes devem ser pasteurizados. Embalagem atóxica contendo 500g.			
51.	100	kg	Mamão			
52.	180	kg	Margarina, com sal, com 50% de lipídios. Ingredientes: Óleos Vegetais Líquidos e Interesterificados (não hidrogenados), Água, Soro de Leite, Leite em Pó Desnatado, Vitamina A, estabilizantes, conservadores, aromatizante: Aroma Idêntico ao Natural, Antioxidantes e corantes naturais como Urucum e Cúrcuma. Embalagens com 500g, não tóxicas, resistentes. Prazo de validade mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Embalagem deverá conter procedência, marca, data de fabricação, data de validade, e informações nutricionais.			
53.	100	kg	Melão amarelo doce			
54.	200	unida des	Milho verde em conserva. Inteiras, com tamanho e formas regulares. Sem aditivos químicos, conservados em água e sal. Livre de fermentação, e substâncias impróprias. Embalagens atóxicas, íntegras (sem amassados). Cor, cheiro e sabor próprios. Validade mínima de 12 meses, e peso líquido drenado de 200g.			
55.	600	DZ	Ovos brancos, de granja, acondicionados em embalagens de papelão com 30 unidades, com data de produção e validade. Ovos de tamanho médio, com peso aproximado de 50g por unidade, com cascas íntegras e limpas.			
56.	400	Frasco s	Óleo de soja refinado: francos de 900ml, preparado a partir de grãos de soja são e limpos, não transgênicos, sem conservantes, livres de qualquer matéria estranha ao produto. Com validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. Embalagem de francos plásticos atóxicos.			
57.	50	un	Óleo misto de zeite de oliva e soja, embalagem atóxica de 500ml, preparado a partir de grãos de sojas são e limpos, não transgênicos, sem conservantes, livres de qualquer matéria estranha ao produto. Com validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. Embalagem de francos plásticos atóxicos.			
58.	200	kg	Pão de forma tradicional (feito com farinha de trigo branca enriquecida com ferro e ácido fólico). Pacotes com 500g. Validade mínima de 2 meses a partir da entrega.			
59.	2000	kg	Pão Francês, 50g. Características: Produto fermentado, preparado com farinha de trigo branca, sal, água e estabilizador de massas, que se caracteriza por casca crocante de cor uniforme castanho dourado e miolo de cor branco de textura e granulação fina. A entrega deve ser feita nas escolas do Município de acordo com o cronograma 1 ou 2 vezes na semana, as 6:30 da manhã.			
60.	150	kg	Queijo Mussarela, produzido a partir de leite pasteurizado, sal, cloreto de cálcio, coalho e fermento lácteo, sem aromatizante ou conservadores. Produto com massa amarelo esbranquiçada, firme, compacta e de sabor ligeiramente ácido. Possui formato retangular e, quando aquecido, derrete designando uma característica elástica. Padrões Físico-Químicos: Gordura – entre 45,0 e 59,9% no Extrato Seco e Umidade – entre 36,0 e 45,9%. Embalagem Primária: Embalagem plástica com arte impressa, seladas a quente e fechadas a vácuo, isenta de danos físicos e vazamentos. - Embalagem Secundária: Caixas de papelão. Pacotes de 4 a 8 kg com validade mínima de 6 meses, e descrição de Nome e origem do produto; dados da empresa e fabricante; data de fabricação / validade e Lote; lista de Ingredientes; informação Nutricional. Deve ser transportado acondicionado em caixas de papelão, colocadas sobre paletes plásticos tendo o cuidado para que produto seja mantido refrigerado em temperaturas inferiores a 10º C. Produto com embalagem estufada ou violada com aparecimento de mofo ou produto amolecido, não serão aceitos. Deve conter certificação de qualidade de acordo com a legislação.			
61.	80	kg	Sal iodado refinado para uso doméstico, composto de cristais brancos, finos. Livre de impurezas, com validade mínima de 24 meses a partir da data de			



## Prefeitura Municipal de TAPIRATIBA

			entrega. Embalagem atóxica de 1 kg. Sardinha enlatada ou em embalagens plásticas atóxicas, conservada em óleo, com embalagens com integridade conservada (sem amassados ou rasgadas) de 1kg a 5kg, de boa procedência, com validade mínima de 1 ano a partir da entrega.			
62.	100	un	Vinagre de álcool, com volume de 750 ml. Data de validade de no mínimo de 6 meses a partir da data da entrega.			
63.	100	kg	Rúcula, de folhas inteiras e bem formadas, sem partes apodrecidas ou com infestações, reunidas em massas de 500g.			
64.	300	kg	Salsicha Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta), embutido em envoltório natural ou artificial ou por processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. A salsicha deverá ser congelada e armazenada à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. A salsicha deverá ser preparada com carnes e toucinhos em perfeito estado de conservação, não sendo permitida a substância de toucinho por gorduras bovinas, e nem o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais eqüinos, caninos e felinos, nem fígado. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% (dez por cento) em peso. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato líquido ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. Que já venha moída e em embalagem de 3Kg. Deve ser entregue em veículo frigorífico sob temperatura de até -12°C e com validade mínima de 2 meses. Marcas de referencia: Perdigão e Sadia			
65.	100	kg	Sardinha conservada em óleo, com embalagens atóxicas, e com sua integridade conservada (sem amassados, estufados ou rasgos), de 1 a 5 kg, de precedência ótima, com validade mínima de 1 ano a partir da data de entrega.			
66.	500	un	Suco de frutas, sabor morango, diluído em água, embalagem com canudo de 200ml. Ingredinetes: Água, açúcar, suco de morango, vitaminas (C, E, B3, A, D, B6 e B12), acidulante ácido cítrico, aroma sintético idêntico ao natural e estabilizante goma guar. Deve possuir 10% de suco de frutas (20g de suco/polpa por copo de 200ml), e não possuir corantes, e ter baixa concentração de sódio: até 8,5mg por porção. Vencimento mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.			
67.	500	un	Suco de frutas, sabor uva, diluído em água, embalagem com canudo de 200ml. Ingredinetes: Água, açúcar, suco de uva, vitaminas (C, E, B3, A, D, B6 e B12), acidulante ácido cítrico, aroma sintético idêntico ao natural e estabilizante goma guar. Deve possuir 10% de suco de frutas (20g de suco/polpa por copo de 200ml), e não possuir corantes, e ter baixa concentração de sódio: até 8,5mg por porção. Vencimento mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.			
68.	500	un	Suco de frutas, sabor abacaxi, diluído em água, embalagem com canudo de 200ml. Ingredinetes: Água, açúcar, suco de abacaxi, vitaminas (C, E, B3, A, D, B6 e B12), acidulante ácido cítrico, aroma sintético idêntico ao natural e estabilizante goma guar. Deve possuir 10% de suco de frutas (20g de suco/polpa por copo de 200ml), e não possuir corantes, e ter baixa concentração de sódio: até 8,5mg por porção. Vencimento mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.			
69.	500	un	Suco de frutas, sabor maracujá, diluído em água, embalagem com canudo de 200ml. Ingredinetes: Água, açúcar, suco de maracujá, vitaminas (C, E, B3, A, D, B6 e B12), acidulante ácido cítrico, aroma sintético idêntico ao natural e estabilizante goma guar. Deve possuir 10% de suco de frutas (20g de suco/polpa por copo de 200ml), e não possuir corantes, e ter baixa concentração de sódio: até 8,5mg por porção. Vencimento mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.			
70.	200	kg	Suco artificial em pó em embalagem de 1kg com rendimento de 10 litros, sabores variados.			
71.	150	kg	Tomate para salada, maduro e íntegro			
72.	200	kg	Carne bovina moída, tipo acém, resfriada, embalada em pacotes de 1kg a 5kg, íntegros, adequados e resistentes, com rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e com registro de inspeção animal (SIF, SIE e SIM). Deve ser entregue em veículo refrigerado sob temperatura 5°C a 7°C			
73.	200	kg	Carne bovina resfriada, tipo acém, picada em cubos de no máximo 5 centímetros, sem gordura ou tecido conjuntivo, embalada em pacotes de 1kg a 15kg, íntegros,			



## Prefeitura Municipal de TAPIRATIBA

			adequados e resistentes, com rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e com registro de inspeção animal (SIF, SIE e SIM). Deve ser entregue em veículo refrigerado sob temperatura 5°C a 7°C.			
74.	100	kg	Carne bovina, tipo Coxão Duro em Isca, congelada, sem gordura e tecido conjuntivo, embalada em pacotes de 1kg a 5kg, com embalagem secundária de até 15 kg, íntegra adequada e resistente, com rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e com registro de inspeção animal (SIF, SIE e SIM). No momento da entrega o produto deve ser entregue em veículo frigorífico sob temperatura de até -12°C e com validade mínima de 3 meses.			
75.	100	kg	Carne Bovina – Coxão Mole (Bifes), congelada, sem gordura e sem tecido conjuntivo, embalada em pacotes de 1kg a 5kg, com embalagem secundária de até 15kg, íntegra, adequada e resistente, com rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e com registro de inspeção animal (SIF, SIE e SIM). No momento da entrega o produto deve ser entregue em veículo frigorífico sob temperatura de até -12°C e com validade mínima de 3 meses.			
76.	300	kg	Frango, peito sem osso e sem pele, de boa qualidade, congelado. Peso líquido considerado após descongelamento. Embalados em pacotes atóxicos de 1 kg, isento de aditivos, ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo ou que alterem suas características. Embalagem deve estar íntegra, adequada e resistente, com rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e com registro de inspeção animal (SIF, SIE e SIM). No momento da entrega o produto deve ser entregue em veículo frigorífico sob temperatura de até -12°C e com validade mínima de 3 meses.			
77.	300	kg	Sobrecoxa de Frango congelada com ossos e com pele, de boa qualidade, em pacotes atóxicos de 1 kg, isento de aditivos, ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo ou que alterem suas características. Embalagem deve estar íntegra adequada e resistente, com rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e com registro de inspeção animal (SIF, SIE e SIM). No momento da entrega o produto deve ser entregue em veículo frigorífico sob temperatura de até -12°C e com validade mínima de 3 meses.			
78.	200	kg	Carne suína, lombo de primeira qualidade, sem ossos, sem pele, pouca gordura, sem pelancas, embaladas à vácuo, congeladas. Embaladas em pacotes atóxicos de 5-10kg, íntegros, adequados e resistentes, com rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e com registro de inspeção animal (SIF, SIE e SIM). No momento da entrega o produto deve ser entregue em veículo frigorífico sob temperatura de até -12°C e com validade mínima de 3 meses.			
79.	200		Carne suína, pernil, com ossos e pele, pouca gordura, sem pelancas, embaladas à vácuo, congeladas acondicionada em plástico transparente de 1kg a 5kg, atóxico, íntegro, adequado e resistente, com rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e com registro de inspeção animal (SIF, SIE e SIM). No momento da entrega o produto deve ser entregue em veículo frigorífico sob temperatura de até -12°C e com validade mínima de 3 meses.			
80.	200	kg	Lingüiça calabresa curada, congelada, defumada com madeiras naturais, Ingredientes: Carne suína, gordura suína, carne mecanicamente separada de frango, sal, proteína de soja, açúcar, pimenta calabresa e preta, extrato de alecrim, reguladores de acidez: lactato de sódio e citrato de sódio, estabilizantes: tripolifosfato de sódio e polifosfato de sódio, realçador de sabor: glutamato monossódico, antioxidante: eritorbato de sódio, aroma: fumaça e natural, corantes: caramelo, vermelho de beterraba e carmim, acidulante: ácido cítrico, conservadores: nitrato e nitrito de sódio. Não deve conter glúten. Valor nutricional por 50g: 322 kcal, carboidratos 1,6g, proteínas 16g, gorduras totais 28g, gorduras trans 0g, sódio máximo 1198mg. Embalagem com pesos entre 2kg e 5 kg, embalada à vácuo, de maneira adequada, com embalagem íntegra e resistente, com rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e com registro de inspeção animal (SIF, SIE e SIM). No momento da entrega o produto deve ser entregue em veículo frigorífico sob temperatura de até -12°C e com validade mínima de 2 meses. Similar a marca Sadia. Marca não aceita: Xavier (baixa aceitação).			
81.	100	kg	Bacon – manta (peça). Componentes, incluindo tipos e códigos de aditivos,			



## Prefeitura Municipal de TAPIRATIBA

			quando utilizados: Barriga de Suíno e salmoura (sal, açúcar, estabilizante, Polifosfato de sódio [INS 452i], antioxidante, Eritorbato de sódio [INS 316] e conservador Nitrito de Sódio [INS 250]). Não deve conter Glúten. Prazo de validade de: 02 meses. Descrição da embalagem primária: Saco de polietileno, atóxico, a vácuo, lacrado, resistente ao transporte e ao armazenamento. Peso líquido: 2,5 a 5,0 kg. Embalagem secundária: de papelão reforçada constituída de tampa e fundo, adequada ao empilhamento máximo, resistente ao transporte e armazenamento, com capacidade para 2 peças. Peso líquido: 5 a 7,5 kg			
82.	200	kg	Carne bovina congelada, tipo lagarto, embalada a vácuo. Carne proveniente de animais sadios, abatidos conforme inspeção da ANVISA, procedente de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas, congelada, sem excesso de gordura, cartilagem e aponervoses. A carne deve estar livre de parasitas, suíjdades, larvas ou qualquer substância que possa alterá-lo ou encobrir qualquer alteração. No momento da entrega o produto deve ser entregue em veículo frigorífico sob temperatura de até -12°C e com validade mínima de 3 meses.			

### EXCLUSIVO ME E EPP

ITEM	QNT	UND	OBJETO	MARCA	R\$UNIT	R\$ TOTAL
89	200	kg	Alface crespa, de boa qualidade e tamanho médio. Sem presença de parasitas ou infestações.			
90	70	kg	Trigo para Quibe (triguilho), não-hidratado, isento de substância terrosa, ou parasitas ou detritos animais. Pacotes atóxicos e resistentes, com 500g. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.			
91	20	kg	Uva passa, de tamanho cor e sabor característicos. Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega.			
92	50	kg	Vagem macarrão, de cor uniforme, sem infestações, de maturação adequada, não murcha.			
93	5	kg	Queijo tipo parmesão ralado, embalagens de 100g			
94	1	kg	Orégano desidratado, pacotes de 15g.			
95	20	kg	Pimentão verde, vermelho e amarelo de 1º qualidade, livre de fungos, tamanho médio a grande.			
96	50	kg	Polpa de acerola congelada própria para sucos, pacotes plásticos atóxicos, sem adição de açúcar, sem adição de conservantes, sem adição de corantes artificiais, e sem adição de água. Embalagens de 500g, com validade mínima de 2 meses			
97	50	kg	Polpa de goiaba congelada própria para sucos, pacotes plásticos atóxicos, sem adição de açúcar, sem adição de conservantes, sem adição de corantes artificiais, e sem adição de água. Embalagens de 500g, com validade mínima de 2 meses			
98	50	kg	Polpa de maracujá congelada própria para sucos, pacotes plásticos atóxicos, sem adição de açúcar, sem adição de conservantes, sem adição de corantes artificiais, e sem adição de água. Embalagens de 500g, com validade mínima de 2 meses			
99	10	kg	Pimenta calabresa calabresa de boa qualidade, embalada em pacotes de 100g, desidratada, ausente de substâncias alheias ao produto.			
100	100	kg	Abóbora cabochá, de maturação adequada, sem pedaços amassados ou podres.			
101	50	kg	Abóbora de pescoço, de tamanho pequeno, sem pedaços amassados ou podres.			
102	50	kg	Banana nanica, de boa qualidade, ausente de contaminantes, ou defeitos na casca, inclusive de amassados pelo transporte.			
103	5	kg	Canela em pau			
104	10	kg	Canela em pó, de cor e sabor característicos. Pacotes de 100g a 500g.			
105	50	kg	Cenoura, sem terra, e de tamanho médio.			

**DEVENDO SER APRESENTADA TAMBÉM EM MÍDIA (O MODELO DE MÍDIA DEVERÁ SER SOLICITADO PELO EMAIL [licita@tapiratiba.sp.gov.br](mailto:licita@tapiratiba.sp.gov.br))**

Proponente: \_\_\_\_\_

Endereço: \_\_\_\_\_

Bairro: \_\_\_\_\_



*Prefeitura Municipal de*  
**TAPIRATIBA**

CEP: \_\_\_\_\_ Cidade: \_\_\_\_\_ Estado \_\_\_\_\_

Telefone: \_\_\_\_\_ Conta Jurídica (OBRIGATÓRIO) AG: \_\_\_\_\_ Conta: \_\_\_\_\_

Representante Legal: \_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_ RG: \_\_\_\_\_ CPF: \_\_\_\_\_

Carimbo e Assinatura, \_\_\_\_\_

**ANEXO II - PREGÃO PRESENCIAL Nº: 02/2017**

**DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO**

**(a ser entregue juntamente com os envelopes, podendo ser preenchida e assinada na sessão pública do pregão)**

A empresa abaixo relacionada, por seu representante legal indicado, declara sob as penas da lei que cumprem plenamente os requisitos de habilitação através dos documentos integrantes dos envelopes "B", sob pena de sujeição às penalidades previstas no item 16.2 do Edital de **Pregão Presencial nº 02/2017** (Contratação de empresa para o fornecimento parcelado e a pedido de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS).

Tapiratiba, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2017.



*Prefeitura Municipal de*  
**TAPIRATIBA**

---

EMPRESA: \_\_\_\_\_

CNPJ: \_\_\_\_\_

REPRESENTANTE LEGAL: \_\_\_\_\_

CARGO: \_\_\_\_\_

RG: \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_

ASSINATURA: \_\_\_\_\_

**ANEXO III – PREGÃO PRESENCIAL Nº 02/2017**

**DECLARAÇÃO**

Declaro expressamente, que não outorgamos trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de 18 (dezoito) anos, e qualquer trabalho a menores de 16 (dezesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (catorze) anos, nos termos do disposto no inciso XXXIII, do artigo 7º, da Constituição Federal.



# Prefeitura Municipal de **TAPIRATIBA**

Sendo esta declaração a expressão da verdade, firmo a presente.

Tapiratiba, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2017.

**EMPRESA:** \_\_\_\_\_

**REPRESENTANTE LEGAL:** \_\_\_\_\_

**CARGO:** \_\_\_\_\_

**RG:** \_\_\_\_\_

**CPF:** \_\_\_\_\_

**ASSINATURA:** \_\_\_\_\_

**CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM A PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE TAPIRATIBA E A EMPRESA xxxxxxxxxxxx  
PARA FORNECIMENTO PARCELADO DE GENEROS ALIMENTICIOS.**

**DATA:** \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2017.

**PRAZO:** 12 MESES, com possibilidade de prorrogação.

**VALOR GLOBAL ESTIMATIVO:** R\$ \_\_\_\_\_

**LICITAÇÃO:** Pregão Presencial nº 02/2017

**Cláusula 1ª - DAS PARTES**

1.1. A **Prefeitura do Município de Tapiratiba**, com sede à Praça Dona Esméria Ribeiro do Valle Figueiredo, 65, Centro, em Tapiratiba/SP, inscrita com CNPJ 45.742.707/0001-01, representada neste ato pelo Prefeito Municipal, Luiz Antônio Peres, brasileiro, casado, portador do RG 12.399.661 e inscrito no CPF sob o nº 016.291.578-05, residente e domiciliado à rua Julia Maria Brochi Pedrosa, S/N, Bairro jardim Eulâmpio Pedrosa, em Tapiratiba/SP, adiante designada simplesmente PREFEITURA, e;

1.2. A empresa \_\_\_\_\_, inscrita com CNPJ \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_, Inscrição Estadual \_\_\_\_\_, com sede à \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, Bairro \_\_\_\_\_, em \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_, adiante designada simplesmente CONTRATADA, por seu representante legal, \_\_\_\_\_, (qualificação), portador do CPF \_\_\_\_\_ e do RG \_\_\_\_\_, residente e domiciliado à \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, Bairro \_\_\_\_\_, em \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_, ajustam o seguinte:



# Prefeitura Municipal de TAPIRATIBA

## **CLÁUSULA 2ª - DO OBJETO**

2.1. Este contrato tem por objeto o **fornecimento parcelado de gêneros alimentícios**, conforme discriminação abaixo:

Quant.	Unidade	Discriminação dos Produtos

2.2. A Contratada deverá fornecer os objeto, nos quantitativos solicitados nas Ordens de Fornecimento.

## **CLAUSULA 3ª - DO PREÇO**

3.1. Pelo fornecimento dos objetos referidos na cláusula anterior, a PREFEITURA pagará à CONTRATADA a importância de:

OBJETO	R\$ unit

3.2. Nos preços estão inclusas, além do lucro, todas as despesas de custos, como por exemplo: materiais, produtos, mercadorias, mão-de-obra especializada ou não, transportes, fretes, cargas, seguros, encargos sociais e trabalhistas, custos e benefícios, taxas e impostos, e quaisquer outras despesas, direta ou indiretamente relacionadas com a execução do objeto total deste contrato.

## **Cláusula 4ª - DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

4.1. Os pagamentos serão efetuados pela tesouraria da PREFEITURA, em até **20 (vinte) dias corridos** pelo valor da nota fiscal devidamente extraída pela CONTRATADA, desde que seja devidamente processada pela contabilidade.

4.2. Caso o dia de pagamento coincida com sábados, domingos, feriados ou pontos facultativos, o mesmo será efetuado no primeiro dia útil subsequente sem qualquer incidência de correção monetária ou reajuste.

## **Cláusula 5ª - DAS RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA**

5.1. A CONTRATADA reconhece por este instrumento que é a única e exclusiva responsável por danos ou prejuízos que possam causar à PREFEITURA, coisas ou pessoas de terceiros, em decorrência da execução deste contrato, correndo às suas expensas, sem quaisquer ônus para a PREFEITURA, ressarcimento ou indenização que tais danos ou prejuízos, nos termos do Código Civil Brasileiro e legislação pertinente.

5.2. A CONTRATADA obriga-se a permitir a fiscalização municipal, possibilitando verificar os produtos e a fornecer, quando solicitada, todos os dados e elementos relativos aos mesmos.

5.3. A PREFEITURA poderá em qualquer ocasião, exercer a mais ampla fiscalização dos produtos, reservando-se o direito de rejeitá-los a seu critério, quando não forem considerados satisfatórios, devendo a CONTRATADA repô-los às suas expensas.

5.4. A CONTRATADA deverá providenciar e selecionar ao seu exclusivo critério, e contratar, em seu nome, a mão-de-obra necessária à execução deste contrato, seja ela especializada ou não, técnica ou administrativamente, respondendo por todos os encargos trabalhistas, previdenciários e sociais, não tendo os mesmos vínculo empregatício algum com a PREFEITURA.

## **Cláusula 6ª - DAS PENALIDADES**

6.1. Fica estipulada a multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato, na qual incorrerá, em benefício da parte inocente, a qual infringir qualquer das cláusulas e condições previstas neste contrato, incidindo em inadimplência, ou der causa à sua rescisão.

6.2. A penalidade aqui prevista é autônoma e sua aplicação cumulativa será regida pelo artigo 87, §§ 2º e 3º, da Lei Federal Nº: 8.666/93 e alterações.

6.3. O valor das multas aplicadas será devidamente corrigido pelo índice IPC/FIPE/SP, até a data de seu efetivo pagamento, e recolhido aos cofres da PREFEITURA, dentro de 03 (três) dias úteis da data de sua cominação, mediante guia de recolhimento oficial.

## **Cláusula 7ª - DA RESCISÃO CONTRATUAL**

7.1. Este contrato será rescindido total ou parcialmente pela PREFEITURA, de pleno direito, em qualquer tempo, isento de qualquer ônus ou responsabilidade, independentemente de ação, notificação ou interpelação judicial, sem que à CONTRATADA, assista o direito a qualquer indenização, se esta:

7.1.1. Falir, entrar em concordata, tiver a sua firma dissolvida ou deixar de existir;

7.1.2. Transferir, no todo ou em parte, o objeto do presente contrato, sem prévia autorização da PREFEITURA;



## *Prefeitura Municipal de* **TAPIRATIBA**

7.1.3. Paralisar o fornecimento dos produtos durante um período de 10 (dez) dias consecutivos;

7.1.4. Sem justa causa (a critério da PREFEITURA), suspender o fornecimento dos produtos;

7.1.5. Agir com dolo ou culpa ou mediante simulação ou fraude na execução do contrato.

7.2. A CONTRATADA reconhece os direitos da PREFEITURA, em caso de rescisão administrativa, de acordo com o disposto no artigo 80, da Lei Federal Nº: 8.666/93 e alterações.

### **Cláusula 8ª - DOS RECURSOS FINANCEIROS**

8.1. As despesas decorrentes da execução deste contrato correrão por conta das seguintes dotações orçamentárias, constantes do orçamento para exercício de 2017:

- 3.3.90.30 –

04.124.0005.2.008 – 02.02.01

27.812.0023.2.047 – 02.05.04

08.244.0028.2.054 – 02.06.01 **CLÁUSULA 9ª - DOS REAJUSTES DE PREÇOS**

9.1. Conforme dispõe a Lei Federal Nº: 8.880/94, os preços não sofrerão reajustes pelo prazo de 01 (um) ano, contado da data de celebração do presente contrato.

9.2. Será mantido o equilíbrio econômico-financeiro original do contrato conforme prescreve a Lei Federal Nº: 8.666/93 e alterações, a ser recomposto no indicado pelos preços vigentes na data da apresentação da proposta, ou de formulação dos preços a que esta se referir, ou ainda da última revisão contratual caso esta tenha envolvido pactuação de novos preços.

### **Cláusula 10ª - DO SUPORTE LEGAL**

10.1. Este contrato é regulamentado pelos seguintes dispositivos legais:

10.1.1. Constituição Federal;

10.1.2. Constituição Municipal;

10.1.3. Lei Federal Nº: 8.666/93;

10.1.4. Lei Federal Nº: 8.880/94;

10.1.5. Lei Federal Nº: 8.883/94;

10.1.6. Lei Federal Nº: 9.032/95;

10.1.7. Lei Federal Nº: 9.069/95;

10.1.8. Lei Federal Nº: 9.648/98;

10.1.9. Lei Federal Nº: 9.854/99;

10.1.10. Demais disposições legais passíveis de aplicação, inclusive subsidiariamente, os princípios gerais de Direito.

### **Cláusula 11ª - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS E FINAIS**

11.1. Não será permitido o fornecimento dos combustíveis sem que a Coordenadoria de Compras emita, previamente, a respectiva "Ordem de Entrega".

11.2. Aplica-se, no que couber, o disposto no artigo 79, da Lei Federal Nº: 8.666/93, bem como outros dispositivos legais previstos na aludida Lei.

11.3. Para os casos omissos neste contrato prevalecerão as condições e exigências da respectiva licitação e de mais disposições em vigor.

11.4. Fica expressamente proibida a subcontratação total do fornecimento dos combustíveis.

11.5. A CONTRATADA assume total responsabilidade pela execução integral deste contrato pelos preços oferecidos, sem direito a qualquer ressarcimento por despesas decorrentes de custos não previstos em sua proposta quer decorrentes de erro ou omissão de sua parte.

11.6. A CONTRATADA é responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução deste contrato.

11.7. As dúvidas surgidas na aplicação deste contrato, bem como os casos omissos serão solucionadas pela Chefia de Gabinete, depois de ouvidos os órgãos técnicos especializados, ou profissionais que se fizerem necessários.

11.8. Prevalecerá o presente contrato no caso de haver divergências entre ele e os documentos eventualmente anexados.



*Prefeitura Municipal de*  
**TAPIRATIBA**

11.9. Fica eleito o Foro desta Comarca de Caconde/SP para solução em primeira instância, de quaisquer questões suscitadas na execução deste contrato, não resolvidas administrativamente.

11.10. Lido e achado conforme assinam este instrumento, em 03 (três) vias de igual teor e forma, as partes e testemunhas.

**Luiz Antonio Peres**  
**Prefeito Municipal**

**Contratada**

Testemunhas:

1. \_\_\_\_\_

RG \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_

RG \_\_\_\_\_