Município de Magda

CNPJ 45.660.628/0001-51
Rua 7 de Setembro n.º 981 – Fone/Fax: (17) 3487-9020
CEP 15310-000 – Magda – SP
e-mail: pmagda@terra.com.br site: www.magda.sp.gov.br
licitacao.pmagda@gmail.com

EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL

EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL n° 02/2020
PROCESSO n° 002/2020
DATA DA REALIZAÇÃO: 20/02/2020
PROTOCOLO: 09h10min
HORÁRIO: a partir das 09h30min
LOCAL: Sala de Licitações do Paço Municipal

ROBINSON CÁSSIO DOURADO, Prefeito Municipal de Magda, no uso das atribuições que lhe são conferidas por lei, torna público que se acha aberto, nesta unidade, o **PREGÃO PRESENCIAL**, do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM** - Processo nº 002/2020, **objetivando aquisição parcelada de Gêneros Alimentícios para merenda escolar 2020, nas Escolas do Município de Magda - SP**, que será regida pela Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, aplicando-se subsidiariamente, no que couberem, as disposições da Lei Federal nº 8666, de 21 de junho de 1993, com alterações posteriores, e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie.

As propostas deverão obedecer às especificações deste Edital e Anexos que dele fazem parte integrante.

Os envelopes contendo a proposta e os documentos de habilitação serão recebidos no endereço acima mencionado, **e deverão ser protocolados até às 09h10min** do dia **20/02/2020**, junto ao Setor de protocolo da Prefeitura.

A sessão de processamento do Pregão será realizada na Sala de Licitações da Prefeitura Municipal de Magda, situada na Rua 7 de Setembro, 981, Centro, neste município, iniciando-se no dia **20/02/2020**, às **09h30min** e será conduzida pelo Pregoeiro com o auxílio da Equipe de Apoio.

1 - DO OBJETO

1.1- A presente licitação tem por objeto a aquisição parcelada de Gêneros Alimentícios para merenda escolar 2020, nas Escolas do Município de Magda/SP, conforme especificações constantes no Termo de Referência (ANEXO I).

II - DA PARTICIPAÇÃO

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.

2 – Não será admitida nesta licitação a participação de empresas:

a) Concordatárias, em processo de falência, recuperação judicial ou extrajudicial, sob concurso de credores, em dissolução ou em liquidação, **exceto** empresa em recuperação judicial que apresente Certidão emitida pela instância judicial competente acompanhada do Plano de Recuperação já homologado pelo juízo competente e em pleno vigor, sem prejuízo do atendimento a todos os demais requisitos de habilitação econômico-financeira estabelecidos no edital (Súmula 50 – TCE/SP);

b) Que estejam com o direito suspenso de licitar e contratar com o Município de Magda ou com a Administração Pública, ou que tenham sido declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública;

c) Que estejam reunidas em consórcio e sejam controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si, ou ainda, qualquer que seja sua forma de constituição;

d) Estrangeiras que não funcionem no País.

III - DO CREDENCIAMENTO

1 - Para o credenciamento deverão ser apresentados os seguintes documentos:

a) tratando-se de representante legal de sociedade empresária ou cooperativa, ou empresário individual, o estatuto social, contrato social ou outro instrumento de registro empresarial, registrado na Junta Comercial; ou, tratando-se de sociedade não empresária, ato constitutivo atualizado registrado no Registro Civil das Pessoas Jurídicas, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência dessa investidura;

b) tratando-se de procurador, a procuração por instrumento público ou particular, da qual constem poderes específicos para formular lances, negociar preço, interpor recursos e desistir de sua interposição e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, acompanhada do correspondente documento, dentre os indicados na alínea "a", que comprove os poderes do mandante para a outorga.

1.1 - Para o exercício do direito de preferência de que trata o subitem 8 do item VII deste Edital, a qualidade de microempresa ou empresa de pequeno porte deverá estar expressa no documento apresentado em cumprimento às disposições da alínea “a” do subitem 1 deste item III.

2 - O representante legal e o procurador deverão identificar-se exibindo documento oficial de identificação que contenha foto.
3 - Será admitido apenas **um** representante para cada licitante credenciada, sendo que cada um deles poderá representar apenas uma credenciada.
4 - Na hipótese de não haver credenciamento, a licitante ficará impedida de participar da fase de lances verbais, de negociação de preços, de declarar a intenção de interpor recurso, ou mesmo de renunciar ao direito de interpor recurso, ficando mantido o preço apresentado na proposta escrita, para efeito de ordenação das propostas e apuração do menor preço.

IV - DA FORMA DE APRESENTAÇÃO, DA DECLARAÇÃO DE PLENO ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO, DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

1 - A declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação de acordo com modelo estabelecido no Anexo II deste Edital deverá ser apresentada fora dos Envelopes nº 1 e 2.
2 - A proposta e os documentos para habilitação deverão ser apresentados, separadamente, em dois envelopes fechados e indevassáveis, contendo em sua parte externa, além do nome da proponente, os seguintes dizeres:

ENVELOPE Nº 1 - PROPOSTA **ENVELOPE Nº 2 - HABILITAÇÃO**

Pregão nº 02/2020
Processo nº 002/2020

Pregão nº 02/2020
Processo nº 002/2020

3 - A proposta deverá ser elaborada em papel timbrado da empresa e redigida em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, sem rasuras, emendas, borrões ou entrelinhas e ser datada e assinada pelo representante legal da licitante ou pelo procurador, juntando-se a procuração.
3.1 – A proposta e outros documentos constantes dos envelopes, ou fora dele, sem a devida assinatura do proprietário ou representante legal, poderão ser assinados na sessão de abertura dos mesmos.
4 - Os documentos necessários à habilitação deverão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por Tabelião de Notas ou cópia acompanhada do original para autenticação pelo Pregoeiro ou por membro da Equipe de Apoio.

V - DO CONTEÚDO DO ENVELOPE PROPOSTA

1 - A proposta de preço deverá conter os seguintes elementos:
a) nome, endereço, CNPJ e inscrição estadual;

b) número do processo e do Pregão;
c) **descrição do objeto da presente licitação contendo a marca dos produtos; constando na proposta, ainda, sua quantidade, tipo e qualidade a ser fornecido de modo a estar de acordo com o solicitado no edital**.
d) preço unitário e total, em moeda corrente nacional, em algarismo, sendo considerada apenas duas casas após a vírgula, apurado à data de sua apresentação, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária. 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;
e) prazo de validade da proposta de **no mínimo sessenta dias**.
2 - Não será admitida cotação inferior ao período previsto neste Edital e seus Anexos.
3 - O preço ofertado permanecerá fixo e irreajustável.
4 - A proposta eletrônica deverá ser gravada em mídia (CD, DVD, pen drive, cartão) e acondicionada no envelope proposta juntamente com a proposta impressa (SENDO QUE A PROPOSTA ESCRITA DEVE ESTAR EM FORMATO WORD) - não sendo aceitas propostas escritas a próprio punho).

VI - DO CONTEÚDO DO ENVELOPE "HABILITAÇÃO"

1 - O Envelope nº 02 "Habilitação" deverá conter os documentos a seguir relacionados os quais dizem respeito a:

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, ou outro ato constitutivo de empresa registrado em órgão competente;
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.

1.1.1 - Os documentos relacionados nas alíneas "a" a "e" deste subitem 1.1 não precisarão constar do Envelope "Documentos de Habilitação", se tiverem sido apresentados para o credenciamento neste Pregão.

1.2 - REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ);
b) Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal, relativo à sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;
c) Prova de regularidade de débito com a Fazenda Estadual, relativo a ICMS, da sede ou do domicílio da licitante, de acordo com o ramo de atividade desenvolvido pela empresa. Débitos Tributários Não Inscritos na Dívida Ativa do Estado de São Paulo (https://www10.fazenda.sp.gov.br/CertidaoNegativaDeb/Pages/EmissaoCertidaoNegativa.aspx) e Certidão Negativa de Débitos Tributários da Dívida Ativa do Estado de São Paulo (http://www.dividaativa.pge.sp.gov.br/da-ic-web/inicio.do);
d) Prova de regularidade de Tributos Municipais, expedida no local do domicilio ou sede da licitante, ou ainda obtidas via internet, quando disponível, considerando o ramo de atividade da empresa
e) Prova de regularidade de débito com Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);
f) Prova Conjunta Negativa de Débitos relativa a tributos federais, dívida ativa da União (Prova de Regularidade) e para com o Sistema de Seguridade Social (INSS);
g) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da CLT.
h) Nos termos do Art. 206 do Código Tributário Nacional, serão aceitas para fins de habilitação certidão positiva com efeito de negativa, que acuse a existência de créditos não vencidos, em curso de cobrança executiva em que tenha sido efetivada a penhora, ou cuja exigibilidade esteja suspensa.

1.3 - QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

a) Certidão negativa de falência, concordata, recuperação judicial e extrajudicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial, expedida pelo distribuidor do domicílio da pessoa física.

1.4 - OUTRAS COMPROVAÇÕES

a) Declaração formal de que se encontra em situação regular perante o Ministério do Trabalho na observância das vedações estabelecidas no Art. 7º, inciso XXXIII da Constituição Federal, ou seja, proibição de trabalho noturno, perigoso ou insalubre aos menores de dezoito anos e de qualquer trabalho a menores de dezesseis anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos, conforme Anexo III.
b) Declaração elaborada em papel timbrado e subscrita pelo representante legal da licitante, assegurando a inexistência de impedimento legal para licitar ou contratar com a Administração, conforme Anexo IV.
c) Declaração de enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte nos termos da Lei Complementar nº 123/06, conforme Anexo V.

2 - DISPOSIÇÕES GERAIS DA HABILITAÇÃO

2.1 - Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões apresentadas, a Administração aceitará como válidas as expedidas até **60 (sessenta) dias** imediatamente anteriores à data de apresentação das propostas.

3 – TRATAMENTO DIFERENCIADO A MEs E EPPs

3.1 - Constitui tratamento diferenciado às Microempresas (MEs) e Empresas de Pequeno Porte (EPPs) o estabelecido na Lei Complementar n° 123/2006, que se comprovará por meio de documentos cadastrais como Cartão CNPJ e DECA.
3.2 - As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação neste Pregão, deverão apresentar toda documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.
3.3 - Havendo restrições quanto a documentação de regularidade fiscal de microempresa e empresa de pequeno porte participante do presente Pregão, a Pregoeiro permitirá que a ME ou EPP prossiga para a próxima fase, inclusive abertura do envelope proposta.
3.4 - Declarada vencedora da licitação a microempresa ou empresa de pequeno porte, o Pregoeiro concederá prazo de **05 (cinco) dias úteis** para que esta proceda a regularização da documentação, efetue o pagamento ou parcelamento do débito e apresente as certidões negativas ou positivas com efeito de negativa.
3.4.1 - O prazo acima poderá ser prorrogado a critério do Pregoeiro.
3.5 - Os prazos de recurso interponíveis quanto a fase de análise dos envelopes proposta ficarão interrompidos, até que se cumpra o item 4 desta cláusula.
3.6 - A não-regularização da documentação, no prazo previsto no item 4 desta cláusula, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no artigo 81 da Lei n° 8.666/93.

3.7 - Não efetuada a regularização pela licitante ME ou EPP, a Administração convocará os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para assinatura do contrato.

VII - DO PROCEDIMENTO E DO JULGAMENTO

1 - No horário e local indicados no preâmbulo, será aberta a sessão de processamento do Pregão, iniciando-se com o credenciamento dos interessados em participar do certame, com duração mínima de dez minutos.

2 - Após os respectivos credenciamentos, as licitantes entregarão ao Pregoeiro a declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação, de acordo com o estabelecido no Anexo II deste Edital e, em envelopes separados, a proposta de preços e os documentos de habilitação.

2.1 - Iniciada a abertura do primeiro envelope proposta, estará encerrado o credenciamento e, por consequência, a possibilidade de admissão de novos participantes no certame.

3 - 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 neste Edital;

b) que apresentem preço baseado exclusivamente em proposta das demais licitantes;

c) que não apresentarem propostas eletrônicas emitidas pelo sistema de pregão da Prefeitura de Magda.

3.1 - 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.

3.2 - Serão desconsideradas ofertas ou vantagens baseadas nas propostas das demais licitantes.

4 - As propostas não desclassificadas serão selecionadas para a etapa de lances, com observância dos seguintes critérios:

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

b) não havendo pelo menos **3 (três)** preços na condição definida na alínea anterior, serão selecionadas as propostas que apresentarem os menores preços, até o máximo de **3 (três)**. No caso de empate nos preços, serão admitidas todas as propostas empatadas, independentemente do número de licitantes.

4.1 - Para efeito de seleção será considerado o total do item.

5 - O Pregoeiro convidará individualmente os autores das propostas selecionadas a formular lances de forma sequencial, 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.
5.1 - A licitante sorteada em primeiro lugar poderá escolher a posição na ordenação de lances em relação aos demais empatados, e assim sucessivamente até a definição completa da ordem de lances.
6 - Os lances deverão ser formulados em valores distintos e decrescentes, inferiores à proposta de menor preço, **observada a redução mínima entre os lances de 1% (um por cento)**, ou outro parâmetro atribuído pelo Pregoeiro, aplicável inclusive em relação ao primeiro. A aplicação do valor de redução mínima entre os lances incidirá sobre o preço total do item.
7 - A etapa de lances será considerada encerrada quando todos os participantes dessa etapa declinarem da formulação de lances.
8 - Encerrada a etapa de lances, serão classificadas as propostas selecionadas e não selecionadas para essa etapa, na ordem crescente de valores, considerando-se para as selecionadas, o último preço ofertado. Com base nessa classificação, será assegurada às licitantes microempresas e empresas de pequeno porte preferência à contratação, observadas as seguintes regras:
8.1 - O pregoeiro convocará a microempresa ou empresa de pequeno porte, detentora da proposta de menor valor, dentre aquelas cujos valores sejam iguais ou superiores até 5% **(cinco por cento)** ao valor da proposta melhor classificada, para que apresente preço inferior ao da melhor classificada, **no prazo de cinco minutos**, sob pena de preclusão do direito de preferência.
8.1.1 - A convocação será feita mediante sorteio, no caso de haver propostas empatadas, nas condições do subitem 8.1.
8.2 - Não havendo a apresentação de novo preço, inferior ao preço da proposta melhor classificada, serão convocadas para o exercício do direito de preferência, respeitada a ordem de classificação, as demais microempresas e empresas de pequeno porte, cujos valores das propostas, se enquadrem nas condições indicadas no subitem 8.1.
8.3 - Caso a detentora da melhor oferta, de acordo com a classificação de que trata o subitem 8, seja microempresa ou empresa de pequeno porte, não será assegurado o direito de preferência, passando-se, desde logo, à negociação do preço.
9 - O pregoeiro poderá negociar com o autor da oferta de menor valor, obtida com base nas disposições dos subitens 8.1 e 8.2, ou, na falta desta, com base na classificação de que trata o subitem 8, com vistas à redução do preço.
10 - Após a negociação, se houver, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade do menor preço, decidindo motivadamente a respeito.

10.1 - A aceitabilidade será aferida a partir dos preços de mercado vigentes na data da apresentação das propostas, apurados mediante pesquisa realizada pelo órgão licitante, que será juntada aos autos por ocasião do julgamento.
11 - Considerada aceitável a oferta de menor preço, será aberto o envelope contendo os documentos de habilitação de seu autor.
12 - Eventuais falhas, omissões ou outras irregularidades nos documentos de habilitação poderão ser saneadas na sessão pública de processamento do Pregão, até a decisão sobre a habilitação, inclusive mediante:
a) substituição e apresentação de documentos ou
b) verificação efetuada por meio eletrônico hábil de informações.
12.1 - A verificação será certificada pelo Pregoeiro e deverão ser juntados aos autos do processo de licitação os documentos passíveis de obtenção por meio eletrônico, salvo impossibilidade devidamente justificada.
12.2 - A Administração não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos, no momento da verificação. Ocorrendo essa indisponibilidade e não sendo apresentados os documentos alcançados pela verificação, a licitante será inabilitada.
12.3 - Para habilitação de microempresas ou empresas de pequeno porte, não será exigida comprovação de regularidade fiscal, mas será obrigatória a apresentação dos documentos indicados no subitem 1.2, alíneas “a” a “e” do item VI deste Edital, ainda que os mesmos veiculem restrições impeditivas à referida comprovação.
12.3.1 - Para efeito de assinatura do contrato, a licitante habilitada nas condições do subitem 12.3 deste item VII deverá comprovar sua regularidade fiscal, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.
12.3.2 - A comprovação de que trata o subitem 12.3.1 deste item VII deverá ser efetuada mediante a apresentação das competentes certidões negativas de débitos, ou positivas com efeitos de negativas, **no prazo de dois dias úteis**, contado a partir do momento em que a licitante for declarada vencedora do certame, prorrogável por igual período, a critério da Administração.
13 - Constatado o atendimento dos requisitos de habilitação previstos neste Edital, a licitante será habilitada e declarada vencedora do certame.
14 - Se a oferta não for aceitável, ou se a licitante desatender as exigências para a habilitação, o Pregoeiro, respeitada a ordem de classificação de que trata o subitem 8 deste item VII, examinará a oferta subsequente de menor preço, negociará com o seu autor, decidirá sobre a sua aceitabilidade e, em caso positivo, verificará as condições de habilitação e assim sucessivamente, até a apuração de uma oferta aceitável cujo autor atenda os requisitos de habilitação, caso em que será declarado vencedor.

VIII - DO RECURSO, DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

1 - No final da sessão, a licitante que quiser recorrer deverá manifestar imediata e motivadamente a sua intenção, abrindo-se então o prazo de 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.

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.

3 - Interposto o recurso, o Pregoeiro poderá reconsiderar a sua decisão ou encaminhá-lo devidamente informado à autoridade competente.

4 – Decidido os recursos e constatado as regularidades dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto do certame à licitante vencedora e homologará o procedimento.

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

6 - A adjudicação será realizada pelo menor preço por item.

IX - DOS PRAZOS, DAS CONDIÇÕES E DO LOCAL DE ENTREGA DO OBJETO DA LICITAÇÃO

9.1 - A empresa contratada fará a entrega de forma total, mediante requisição do órgão licitante, que terá prazo de **30** (trinta) dias para a entrega total do objeto requisitado.

9.2 - O órgão licitante poderá devolver e reclamar a substituição dos materiais fornecidos, por qualquer meio inequívoco, caso não satisfaça os requisitos da proposta, ou que tenha qualquer vício que o torne impróprio para o uso.

9.3 - No caso do item anterior, a empresa vencedora deverá providenciar as substituições necessárias no prazo máximo de um dia útil, a partir do recebimento da reclamação, sob pena de rescisão contratual e aplicação da pena estabelecidas neste edital.

9.4 - Toda e qualquer despesa referente à entrega ficará a cargo da empresa vencedora, sem quaisquer ônus financeiros para o órgão licitante.

9.5 - Os objetos desta licitação deverão ser entregues novos de primeiro uso, devidamente embalados, acompanhados da nota fiscal e termo de garantia preenchida e manual de instruções em língua portuguesa.

9.6 - O local de entrega dos objetos será designado na requisição de entrega, nos quais será no município de Magda.

9.7 - O contrato oriundo desta licitação terá prazo de vigência de 04 (quatro) meses, prorrogáveis por igual período a critério da Administração Municipal.

X - DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO

1 - Constatadas irregularidades no objeto contratual, o Contratante poderá:

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

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

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

b.1) na hipótese de complementação, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação do Contratante, **no prazo máximo de quinze dias**, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.

2 - O recebimento do objeto dar-se-á definitivamente no **prazo de cinco dias úteis**, após o recebimento provisório, uma vez verificado o atendimento integral da quantidade e das especificações contratadas, mediante Termo de Recebimento Definitivo ou Recibo, firmado pelo servidor responsável.

XI - DA FORMA DE PAGAMENTO

1 - O pagamento será efetuado em até **30 (trinta)** dias após o fornecimento, mediante apresentação da nota fiscal devidamente empenhada e liquidada, e após o aceite definitivo e liberação dos recursos pela Caixa Econômica Federal.

2 - As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à Contratada e seu vencimento ocorrerá em **10 (dez)** dias após a data de sua apresentação válida.

3 - O pagamento será efetuado pela Tesouraria da Prefeitura Municipal de Magda.

XII - DA CONTRATAÇÃO

1 - A contratação decorrente desta licitação será formalizada mediante assinatura de termo de contrato, cuja respectiva minuta constitui o Anexo II deste Edital.

1.1 - Se, por ocasião da formalização do contrato, as certidões de regularidade de débito da Adjudicatária perante o Sistema de Seguridade Social (INSS), o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e a Fazenda Nacional (Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativa a tributos federais e dívida ativa

da União) estiverem com os prazos de validade vencidos, o órgão licitante 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.

1.2 - Se não for possível atualizá-las por meio eletrônico hábil de informações, a Adjudicatária será notificada para, no prazo de **cinco dias úteis**, comprovar a situação de regularidade de que trata o subitem 1.1 deste item XII, mediante a apresentação das certidões respectivas, com prazos de validade em vigência, sob pena de a contratação não se realizar.

2 - A adjudicatária deverá, **no prazo de cinco dias corridos** contados da data da convocação, comparecer a Prefeitura Municipal para assinar o termo de contrato.

3 - Quando a Adjudicatária deixar de comprovar a regularidade fiscal, nos moldes dos subitens 12.3.1 e 12.3.2, do item VII ou, convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não apresentar a situação regular de que trata o subitem 1.1 deste item XII, ou se recusar a assinar o contrato, serão convocadas as demais licitantes classificadas, com vistas à celebração da contratação.

XIII - DAS SANÇÕES PARA O CASO DE INADIMPLEMENTO

1 - Ficará impedida de licitar e contratar com a Administração direta e autárquica do Município de Magda pelo prazo de até 5 (cinco) anos, ou enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, a pessoa, física ou jurídica, que praticar quaisquer atos previstos no artigo 7º da Lei federal n.º 10.520, de 17 de julho de 2002.

2 - As multas serão aplicadas da seguinte forma:

2.1 - A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pela administração da Prefeitura Municipal de Magda, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às seguintes penalidades:

I – multa de 15% (quinze) sobre o valor da obrigação não cumprida ou;

II – pagamento correspondente à diferença de preço decorrente de nova licitação para o mesmo fim.

2.2 - O atraso injustificado na execução do contrato, sem prejuízo do disposto no parágrafo 1º do artigo 86 da Lei nº 8.666/93, sujeitará o à multa de mora, calculado por dia de atraso da obrigação não cumprida na seguinte proporção:

I – atraso de até 30 (trinta) dias, multa de 1% (um por cento) ao dia; e

II – atraso superior a 30 (trinta) dias, multa de 2% (dois por cento) ao dia.

2.3 - Pela inexecução total ou parcial do serviço, compra ou obra, poderão ser aplicadas as seguintes penalidades:

I – multa de 15% (quinze) sobre o valor total ou parcial da obrigação não cumprida ou

II – multa correspondente à diferença de preço decorrente de nova licitação para o mesmo fim.
2.4 - O material não aceito deverá ser substituído dentro do prazo fixado pela administração da Prefeitura Municipal de Magda.
2.4.1 - A não ocorrência de substituição dentro do prazo estipulado ensejará a aplicação da multa prevista no item 2.3, considerando-se a mora, nesta hipótese, a partir do primeiro dia útil seguinte ao término do prazo estabelecido para substituição.
3 - As multas aplicadas poderão ser descontadas dos pagamentos eventualmente devidos ou recolhidas por guias próprias no Setor de Tesouraria da Prefeitura.
4 - As multas serão independentes, sendo aplicadas cumulativamente, não tendo caráter compensatório e, portanto, não eximem a licitante vencedora da reparação de eventuais danos, perdas ou prejuízos que vierem a acarretar.
5 – Poderão ainda ser aplicada as sanções de advertência e rescisão contratual quando houver infração as disposições deste Edital, do Contrato, das determinações da Administração e da legislação em vigor.

XIV - DA GARANTIA CONTRATUAL
1 - Não será exigida a prestação de garantia para a contratação resultante desta licitação.

XV - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS
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.
2 - Das sessões públicas de processamento do Pregão serão lavradas atas circunstanciadas, a serem assinadas pelo Pregoeiro e pelos licitantes presentes.
2.1 - Recusas ou impossibilidades de assinaturas devem ser registradas expressamente na própria ata.
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.
4 - O resultado do presente certame será divulgado pelos mesmos meios em que foi realizado o chamamento das empresas.
5 - Os demais atos pertinentes a esta licitação, passíveis de divulgação, serão publicados no DOE.
6 - Os envelopes contendo os documentos de habilitação das demais licitantes ficarão à disposição para retirada no Setor de Licitações, após a publicação do contrato.

7 - Até **dois dias úteis** anteriores à data fixada para recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório do Pregão.
7.1 - A petição será dirigida à autoridade subscritora deste Edital, que decidirá no prazo de até um dia útil anterior à data fixada para recebimento das propostas.
7.2 - Acolhida à petição contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame.
8 - Os casos omissos do presente Pregão serão solucionados pelo Pregoeiro.
9 - Integram o presente Edital: Anexo I – Termo de Referência; Anexo II - Modelo de Declaração de Pleno Atendimento aos Requisitos de Habilitação; Anexo III - Declaração de Situação Regular Perante o Ministério do Trabalho; Anexo IV - Declaração de Inexistência de Impedimento Legal para Licitar ou Contratar com a Administração; Anexo V – Declaração de Micro Empresa e Empresa de Pequeno Porte e; Anexo VI – Minuta de Contrato.
10 – As despesas decorrentes desta licitação, correrão por conta Orçamento vigente para o exercício de 2020: unidade: 02.05.02 (ENSINO); funcional: 12.361.0007.2013.0000 (MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR – PNAE FUNDAMENTAL); 12.362.0007.2016.0000 (MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR – PNAE MÉDIO); 12.365.0007.2021.0000 ((MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR – PNAE PRÉ-ESCOLA); 12.365.0007.2019.0000 (MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR – PNAE CRECHE); 12.368.00007.2020.0000 (MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR – PNAE AEE); 12.368.00007.2026.000 (MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR – PNAE ESTADUAL); 12.368.0007.2030.0000 (MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR); elemento: 3.390.30.07, fichas: 82, 86, 98, 97, 102, 109, 124.
11 - Para dirimir quaisquer questões decorrentes da licitação, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o foro da Comarca de Nhandeara/SP.

Magda/SP, 06 de fevereiro de 2020.

ROBINSON CÁSSIO DOURADO
Prefeito Municipal

Município de Magda

CNPJ 45.660.628/0001-51
Rua 7 de Setembro n.º 981 – Fone/Fax: (17) 3487-9020
CEP 15310-000 – Magda – SP
e-mail: pmagda@terra.com.br site: www.magda.sp.gov.br
licitacao.pmagda@gmail.com

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA

1. JUSTIFICATIVA

Justifica a solicitação a necessidade de abastecimento de produtos alimentícios nas escolas para serem utilizados na merenda escolar, contribuindo para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino do Município, garantindo melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional.

2. METODOLOGIA

A presente aquisição será realizada por meio de processo licitatório, na modalidade de Pregão Presencial, observando os dispositivos legais, notadamente os princípios da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, e pelo Decreto Municipal nº 1701, de 05 de fevereiro de 2014, e pela lei N 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações, e pelas condições e exigências estabelecidas em Edital.

3. JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA DA MODALIDADE DE LICITAÇÃO

A escolha da modalidade de Pregão Presencial para a realização deste processo licitatório justifica-se pela maior rapidez em sua execução e pela possibilidade de se obter preços mais vantajosos pela Administração, pela possibilidade que têm os licitantes de reduzir preços durante o próprio processo de escolha.

4 – OBJETO

Município de Magda

CNPJ 45.660.628/0001-51
Rua 7 de Setembro n.º 981 – Fone/Fax: (17) 3487-9020
CEP 15310-000 – Magda – SP
e-mail: pmagda@terra.com.br site: www.magda.sp.gov.br
licitacao.pmagda@gmail.com

Constitui objeto desta licitação a aquisição parcelada de Gêneros Alimentícios para merenda escolar 2020, nas Escolas do Município de Magda-SP, conforme descrição abaixo:

5 – RELAÇÃO DE ITENS, DESCRIÇÃO, QUANTIDADE.

ITEM	QUANT.	APRESENT.	PRODUTO
01	**10**	Pct 0,50g	**Açafrão-**especiaria de coloração amarelo, de primeira qualidade. Produto sujeito a verificação no ato da entrega. **- Apresentar amostra para verificação das especificações.**
02	**500**	Pct5 kg	**Açúcar Cristal** –obtido da cana de açúcar. Deve apresentar aspecto sólido, com cristais bem definidos, cor branca, sabor e aroma próprios do produto. Deve ser isento de fermentação, sujidade, matéria terrosa, parasitas, detritos animais e/ou vegetais, umidade e bolor. Não deve apresentar rendimento insatisfatório, coloração não característica, misturas e peso insatisfatório. A embalagem primária deve ser em sacos de polietileno resistente, transparente, atóxico, vedado, acondicionada em pacotes de 5 kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, data de fabricação, lote e informações nutricionais. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Produto sujeito a verificação no ato da entrega. **- Apresentar amostra para verificação das especificações.**
03	**300**	Pct1 kg	**Açúcar Refinado**- obtido da cana de açúcar. Com aspecto cor branca, sabor e aroma próprios do produto. Deve ser isento de fermentação, sujidade, matéria terrosa, parasitas, detritos animais e/ou vegetais, umidade e bolor. Não deve apresentar

			rendimento insatisfatório, coloração não característica, misturas e peso insatisfatório. A embalagem deve ser em sacos de polietileno resistente, transparente, atóxico, vedado, acondicionada em pacotes de 01 Kg. Produto sujeito a verificação no ato da entrega. **- Apresentar amostra para verificação das especificações.**
04	**100**	Kg	**Alho**- de boa qualidade. Não deve apresentar lesões de origem física ou mecânica, perfurações, cortes, substâncias terrosas, parasitas, larvas e sinais de apodrecimento. Deve ter tamanho e coloração uniformes, cor e sabor característicos. Deve estar acondicionado em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.
05	**60**	Pct 01 Kg	**Alho descascado: Produto refrigerado**- deverá atender a Resolução ANVISA nº 23/2000 e Portaria 242/1992 do Ministério da Agricultura. Ser de Classificação EXTRA: ótima qualidade, sem defeito, fisiologicamente desenvolvido, firme e intacto; sem broto, defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes); tamanho e coloração uniformes; devendo ser graúdo; sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Características: cor branca, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; sem pontos de bolores, parasitas ou larvas. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC n° 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e do CEAGESP, Decreto nº 6268 de 22/11/07-MA e Lei nº 9972 de 25/05/00 – ANVISA. Embalagem primária: sacos de

			polietileno, atóxico, resistente, hermeticamente selado, pesando 01 kg. **- Apresentar amostra para verificação das especificações.**
06	**800**	Pct 400gr	**Alimento Achocolatado em Pó**- de primeira qualidade, contendo cacau em pó, açúcar mascavo, fibras, mínimo de doze vitaminas e quatro minerais, dentre outros ingredientes desde que mencionados no rótulo e permitidos pela legislação vigente. Isento de conservantes e gorduras trans. Deverá ter validade mínima de 180 dias após a data de fabricação, com a embalagem integra e obedecida às normas de armazenamento. Produto sujeito a verificação no ato da entrega. **-Apresentar amostra para verificação das especificações.**
07	**25**	Caixa 500gr	**Amido de Milho** -produto amiláceo extraído do milho, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em saco de papel impermeável, fechado, reembalado em caixa de papel pesando 500g. Produto sujeito a verificação no ato da entrega. **- Apresentar amostra para verificação das especificações.**
08	**750**	Pct5 kg	**Arroz**- beneficiado; agulhinha; subgrupo polido, tipo 01; longo e fino; grãos inteiros; isento de sujidades e materiais estranhos, grãos esbranquiçados (barriga branca) e sem grãos escuros acondicionado em saco plástico resistente, contendo 5 Kg, Validade mínima de 03 meses a contar da data da entrega. Produto sujeito a verificação no ato da entrega. **- Apresentar amostra para verificação das especificações.**
09	**1300**	Kg	**Batata inglesa**-lisa; de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras, cortes); tamanho e

			conformação uniformes; devendo ser graúda. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.
10	**800**	Litro	**Bebida Láctea**-sabores diversos, com consistência cremos. Acondicionada em embalagem primária de saco plástico de polietileno de alta densidade (PEAD), contendo 1 litro. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso data de processamento, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Validade mínima de 20 dias a partir da data de entrega. Produto sujeito a verificação no ato da entrega. **- Apresentar amostra para verificação das especificações.**
11	**1800**	UND. 300g	**Biscoito de polvilho**–O produto deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, não devem estar mal assados ou com caracteres organolépticos anormais. Deve ser entregue em embalagem plástica transparente e resistente. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.
12	**220**	Pct 400 gr	**Bolacha doce tipo maisena** -de farinha de trigo, gordura vegetal, sal; açúcar e outras substâncias permitidas; zero % de gordura trans, com dupla embalagem, pesando 400 gramas, com validade mínima na data da entrega de cinco meses. Produto sujeito a verificação no ato da entrega. **- Apresentar amostra para verificação das especificações.**
13	**60**	Pct 400 gr	**Bolacha Tipo Maisena ou Maria <u>sem lactose</u>**-pacote 400gr. Com identificação do produto, dos ingredientes, descrição da ausência de lactose, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade mínimo de 3 meses após a

			entrega. Produto sujeito a verificação no ato da entrega. **- Apresentar amostra para verificação das especificações.**
14	**180**	Pct 400 gr	**Bolacha salgada tipo cracker** -Cor, cheiro e sabor próprios, empacotes de 400g com dupla embalagem que contenham data de fabricação e prazo de validade. Produto sujeito a verificação no ato da entrega. **- Apresentar amostra para verificação das especificações.**
15	**1800**	Kg	**Carne Bovina Acém cortada em cubos**- Matéria prima: Cortes de acém medindo mínimo de 03 cm e no máximo 4 cm,deverá ser entregue congelada. O produto deve se apresentar isento de sebo, cartilagens e ossos, com no máximo 7% do peso em gordura. Deve apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitas e larvas. Embalagem a vácuo em sacos plásticos em polietileno termoencolhivel, de material atóxico, transparente e resistente com etiqueta interna de identificação, com peso de até 5 kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto á contaminação e/ou deterioração. No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde - ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou **Municipal** - SIF/SISP/**SIM**) e informações sobre a procedência do mesmo, validade, condições de armazenamento, tipo de corte, peso, marca do fabricante, carimbos oficiais. **EMBALADO DIRETAMENTE NO**

			LOCAL DE ORIGEM. Produto sujeito a verificação no ato da entrega. **- Apresentar amostra para verificação das especificações.**
16	**2300**	Kg	**Carne Bovina Acém Moída-**congelada, proveniente da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária e no máximo 7% de peso em gordura. O produto deverá apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá ser embalado a vácuo em embalagem de plástico flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de até 05 kg. **EMBALADO DIRETAMENTE NO LOCAL DE ORIGEM**. No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde - ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal - SIF/SISP/SIM) e informações sobre a procedência do mesmo, validade, condições de armazenamento, tipo de corte, peso, marca do fabricante, carimbos oficiais, e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa nº 83, de 21/11/2013 e

			suas posteriores alterações. Produto sujeito a verificação no ato da entrega. **- Apresentar amostra para verificação das especificações.**
17	**800**	Kg	**Carne Bovina Patinho cortada em Cubos (Iscas)** -Matéria prima: Cortes de patinho medindo aproximadamente 2,0 x1,0 cm. Deverá ser entregue congelada. O produto deve se apresentar isento de sebo, cartilagens e ossos. Deve apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitas e larvas. Embalagem a vácuo em sacos plásticos em polietileno termoencolhível, de material atóxico, transparente e resistente com etiqueta interna de identificação, com peso de até 5 kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto á contaminação e/ou deterioração. No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde - ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou **Municipal** - SIF/SISP/**SIM**) e informações sobre a procedência do mesmo, validade, condições de armazenamento, tipo de corte, peso, marca

			do fabricante, carimbos oficiais. **EMBALADO DIRETAMENTE NO LOCAL DE ORIGEM**. Produto sujeito a verificação no ato da entrega. **- Apresentar amostra para verificação das especificações.**
18	**620**	Kg	**Carne Suína Paleta sem osso cortada em Cubos**-Matéria prima: Cortes de paleta suína medindo mínimo de 03 cm e no máximo 4 cm, cortado em cubos, sem osso, e sem gordura. O produto devera ser fresco, congelado, de abate recente de porco sadio, desossado e limpo. O produto deverá apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitas e larvas.No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde - ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal - SIF/SISP/SIM) e informações sobre a procedência do mesmo, validade, condições de armazenamento, tipo de corte, e etc.Embalagens de sacos de polietileno transparente, de no máximo 05 kg que contenham especificados o local de origem do produto, peso.Produto sujeito a verificação no ato da entrega. **- Apresentar amostra para verificação das especificações.**
19	**800**	Kg	**Cebola** -tipo comercial, íntegras e firmes, sãs, sem terra aderente e sujidades, sem umidade externa anormal, com aparência fresca. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.
20	**10**	Cx200g	**Chocolate em pó 50% cacau**- de 1º qualidade, caixas de 200g. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.

			- Apresentar amostra para verificação das especificações.
21	**1700**	Kg	**Coxa e sobre coxa de frango Desossada-** sem tempero(congelado), de primeira qualidade. Deve-se apresentar livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo, manipulados em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sobinspeção veterinária. o produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente e reembalados em caixas de papelão. Deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, com as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatória, manter registro no SIF não sendo aceito outro registro como por exemplo SISP; identificação completa do produto; data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo; temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; informações nutricionais e peso liquido. Características: o produto não poderá apresentar superfície úmida, com indícios de fermentação pútrida, deve conter aspecto próprio de cada espécie, sem manchas, cheiro e sabor próprio. Deverá estar de acordo com a portaria n. 1428/MS, de26/11/93; Portaria CVS 6/99, de10/03/99 e demais normas e legislação. **- Apresentar amostra para verificação das especificações.**
22	**100**	Pct	**Creme de cebola**–íntegras e que contenham data de fabricação e validade. Produto com no máximo 20 dias de fabricação. Produto sujeito a verificação no ato da entrega. **- Apresentar amostra para verificação das especificações.**
23	**450**	Lata 850gr	**Extrato de Tomate**- simples concentrado; produto resultante da concentração da polpa

			de tomate; preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem sementes e sem corantes artificiais, aromatizantes e conservadores; isento de sujidades e fermentação; acondicionado em latas sem amassos ou ferrugens, com envasamento a vácuo pesando 850g. Produto sujeito a verificação no ato da entrega. **- Apresentar amostra para verificação das especificações.**
24	**150**	Pct1 kg	**Farinha de mandioca**- grupo farinha seca, subgrupo bijusada, classe amarela; tipo único; isenta de sujidades, parasitas e larvas; validade mínima 04 meses a contar da entrega, acondicionado em embalagem apropriada, atóxico de 1 kg cada. Produto sujeito a verificação no ato da entrega. **- Apresentar amostra para verificação das especificações.**
25	**60**	Pct 500 gr	**Farinha de milho**- média refinação – pacotes de 500 gr, transparentes, resistentes e íntegras que contenham data de fabricação e validade- produto com no máximo 20 dias de fabricação e no mínimo 04 meses de validade. Produto sujeito a verificação no ato da entrega. - **Apresentar amostra para verificação das especificações.**
26	**700**	Pct1 kg	**Farinha de trigo**– especial tipo 1; enriquecida com ferro e ácido fólico obtida do trigo moído, limpo; de cor branca; isenta de sujidades, parasitos e larvas; livre de fermentação, mofo. Produto sujeito a verificação no ato da entrega. **- Apresentar amostra para verificação das especificações.**
27	**700**	Pct2 kg	**Feijão** –carioca, tipo 1 constituído de grãos inteiros, limpos e secos. Isento de sujidades, matéria terrosa, parasitas, larvas, insetos, detritos animais e/ou vegetais, mofo, grãos quebrados e sementes de outras espécies. Deve

			apresentar cor, aspecto e aroma característico. A embalagem primária deve ser de plástico transparente, resistente, atóxico de 02 kg. Produto sujeito a verificação no ato da entrega. **- Apresentar amostra para verificação das especificações.**
28	**240**	Lata 250 gr	**Fermento em pó**– latas de 250gr que contenham data de fabricação e validade – produto com no máximo 20 dias de fabricação. Produto sujeito a verificação no ato da entrega. **- Apresentar amostra para verificação das especificações.**
29	**55**	Pct500gr	**Fermento biológico**–fresco (úmido) para pão – pacotes de 500g que contenham data de fabricação e validade – produto com no máximo 15 dias de fabricação. Produto sujeito a verificação no ato da entrega. **- Apresentar amostra para verificação das especificações.**
30	**650**	Kg	**Filé de Peito de Frango-** congelado, sem osso, sem pele, sem tempero. Deve apresentar cor, aspecto, aroma e sabor característicos. Isento de manchas, parasitas, sujidades, carne amolecida e esverdeada. Não deve apresentar excesso de gelo. A embalagem deve ser plástica, atóxica, resistente, perfeito estado de conservação, limpas. A temperatura na entrega deve ser de -18°C. No rótulo da embalagem primária deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde, ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal - SIF/SISP/SIM) e informações sobre a procedência do mesmo. Validade mínima de 30 dias. Produto sujeito a verificação no ato da entrega. **- Apresentar amostra para verificação das especificações.**

31	80	Kg	**Filé de Tilápia -** em filé congelado, sem peles e espinhas, limpo, de primeira qualidade, com no máximo 8% de água adicionada, com cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas e parasitas, acondicionadas em saco plástico transparente, atóxico, pesando aproximadamente 100grs por unidade. Embalado em caixa de papelão reforçado com rótulo e data de validade impressa, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA N° 304, de 22/04/1996 e N° 145, de 22/04/1998 e da Resolução da ANVISA N° 105, de 19/05/1999. Embalagem resistente à umidade e à incidência de luz, com alta barreira ao oxigênio e ao vapor d'água, resistência mecânica, mantida sob temperatura de -25° a -18°C. Os produtos jamais poderão ser descongelados e recongelados. **- Apresentar amostra para verificação das especificações.**
32	**150**	Pct 1 kg	**Fubá**–fino, obtido do grão de milho moído, de cor amarela. Deve apresentar aspecto, cor e aroma característico. Isento de sujidades, parasitas, larvas, umidade e bolor. Embalagem primária plástica, atóxica, resistente. As embalagens devem conter dados de identificação, data de fabricação e prazo de validade vigente e não superior a 06 meses a contar da data de entrega. Produto sujeito a verificação no ato da entrega. **- Apresentar amostra para verificação das especificações.**
33	**140**	Pct 1 kg	**Gelatina-** de primeira qualidade, pacotes com 01kg que contenham data de fabricação e validade, produto com no máximo 30 dias de fabricação. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.

			- Apresentar amostra para verificação das especificações.
34	**50**	Bem. 1 L	**Leite integral UHT <u>zero lactose</u>**-Leite integral, enzima lactase, vitaminas (A, D e C) e minerais (ferro e zinco) e estabilizantes trifosfato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio e citrato de sódio. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem de 1l. **- Apresentar amostra para verificação das especificações.**
35	**120**	Pct 2,5 Kg	**Linguiça Calabresa Defumada-** preparada com carne não mista, toucinho e condimentos; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas; mantida em temperatura e refrigeração adequada; acondicionada em saco de polietileno, c/ validade mínima de 6 meses a contar da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a nta-05(decreto 12.486 de 20/10/78), inst. Normativa nº 4, de 31/03/00, e suas posteriores alterações. Embalagem de 2,5kg a vácuo. Produto sujeito a verificação no ato da entrega. **- Apresentar amostra para verificação das especificações.**
36	**150**	PCT 05Kg	**Linguiça tipo Toscana**- proveniente de carne suína, carne mecanicamente separada de aves, toucinho, sal, especiarias naturais, e conter aditivos permitidos pela legislação vigente, sem adição de glúten. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície pegajosa ou de consistência anormal, com indicias de fermentação pútrica. O produto a ser entregue não deverá ter validade inferior a 02 meses. Produto sujeito a verificação no ato da entrega. **- Apresentar amostra para verificação das especificações.**

37	**15**	Pct 4 gr	**Louro em folha**–embalagens de 4gr, íntegras e que contenham data de fabricação e validade – produto com no máximo 20 dias de fabricação. Produto sujeito a verificação no ato da entrega. **- Apresentar amostra para verificação das especificações.**
38	**1300**	Kg	**Maçã-** gala ou fugi; nacional; de primeira; apresentando tamanho, cor e com formação uniformes; devendo ser bem desenvolvida e madura; com polpa intacta e firme; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; acondicionada em caixa de papelão ondulado pesando aproximadamente 18kgs, Produto sujeito a verificação no ato da entrega.
39	**20**	Pct 500 gr	**Macarrão de arroz-** tipo parafuso, especificação técnica: (500g), sem ovos, sem glúten, rico em vitamina A. **- Apresentar amostra para verificação das especificações.**
40	**60**	Pct 500gr	**Macarrão tipo Ave Maria-** sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico; cor amarelo; obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial e demais substâncias permitidas; isenta de sujidades, parasitas, em sacos plásticos transparente atóxico com 500g; com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Produto sujeito a verificação no ato da entrega. **- Apresentar amostra para verificação das especificações.**
41	**1500**	Pct 500gr	**Macarrão tipo Parafuso**-sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico; cor amarela; obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial e demais substâncias permitidas; isenta de sujidades, parasitas, em sacos plásticos transparente atóxico com 500g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega, produto sujeito a verificação

			no ato da entrega. Produto sujeito a verificação no ato da entrega. **- Apresentar amostra para verificação das especificações.**
42	**850**	Frasco 500 gr	**Margarina** – feita a base de gordura vegetal líquidos e gordura do leite (até 3%) teor de gordura em torno de 80%, com sal e sem gordura trans; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; validade mínima 3 meses a contar da entrega, em pote plástico de 500gr cada, atóxico. Produto sujeito a verificação no ato da entrega. **- Apresentar amostra para verificação das especificações.**
43	**850**	Frasco 500 gr	**Margarina** – feita a base de gordura vegetal líquidos e gordura do leite (até 3%) teor de gordura em torno de 80%, com sal e sem gordura trans; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; validade mínima 3 meses a contar da entrega, em pote plástico de 500gr cada, atóxico. Produto sujeito a verificação no ato da entrega. **- Apresentar amostra para verificação das especificações.**
44	**120**	Pct 500 gr	**Milho para canjica**- de primeira qualidade, pacotes de no máximo 500gr, que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Produto sujeito a verificação no ato da entrega. **- Apresentar amostra para verificação das especificações.**
45	**150**	Lata 200gr Drenado	**Milho verde-** em conserva, de primeira qualidade, latas de 200gr (drenado) sem amassos ou ferrugens e que contenham data de fabricação e validade – produto com no máximo 30 dias de fabricação. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.

			- Apresentar amostra para verificação das especificações.
46	**100**	Lata 2 kg Drenado	**Milho verde**– em conserva, de primeira qualidade, latas de 2 kg (peso drenado), sem amassos ou ferrugens e que contenham data de fabricação e validade – produto com no máximo 30 dias de fabricação. Produto sujeito a verificação no ato da entrega. **- Apresentar amostra para verificação das especificações.**
47	**20**	Cx 12 Kg	**Mistura em pó para alimento sabor chocolate**- Somente adição de água para o preparo. De acordo com NTA 79 e 87 e demais legislações vigentes. Contendo como ingredientes mínimos leite em pó integral, cacau, açúcar mascavo, malte, aroma, mínimo de doze vitaminas e quatro minerais (ferro, iodo, zinco e selênio), dentre outros desde que mencionados no rótulo e permitidos pela legislação. Sabor chocolate trufado. Embalagem em pacote com 2 kg e embalagem secundária em caixa de papelão com 12 kg. Rendimento mínimo aproximado de 60 porções de 150 ml por pacote. Apresentar uma amostra em embalagem original para análises; Ficha técnica do produto em papel timbrado da empresa, em original ou cópia autenticada assinada pelo responsável técnico; Anotação de Responsabilidade Técnica do profissional encarregado da empresa; Original ou cópia autenticada do comunicado de início de fabricação do produto devidamente protocolado no órgão competente; Parecer favorável do respectivo órgão referente à produção. **- Apresentar amostra para verificação das especificações.**

48	**15**	Pct 30 gr	**Noz moscada em pó**-embalagens íntegras e que contenham data de fabricação e validade. Produto sujeito a verificação no ato da entrega. **- Apresentar amostra para verificação das especificações.**
49	**150**	Lata 500 ml	**Óleo Composto de Soja e Oliva**- em latas de 500 ml sem amassos, que contenha data de fabricação e validade do produto. Produto sujeito a verificação no ato da entrega. **- Apresentar amostra para verificação das especificações.**
50	**800**	Lata 900 ml	**Óleo de soja** – Produto obtido de vegetal de uma única espécie. Não deve apresentar embalagem frágil, ferrugem, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, ranço, substâncias estranhas e volume insatisfatório. Embalagem acondicionada em frasco plástico, resistente, atóxico, com capacidade para 900ml, não apresentando amassamento, vazamento e abaulamento. Produto sujeito a verificação no ato da entrega. **- Apresentar amostra para verificação das especificações.**
51	**30**	Pct 200g	**Orégano**–pacotes com 200 gramas cada, deverá ser constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, aspecto folha ovalada seca, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio. Produto sujeito a verificação no ato da entrega. **- Apresentar amostra para verificação das especificações.**
52	**500**	Dúzia	**Ovos**-de galinha, tipo grande e fresco. Produto isento de rachaduras, estufamento, sujidades, fungos e substâncias tóxicas. Casca de ovo limpa, áspera, fosca, odor e aspectos característicos. Embalagem primária atóxica em dúzias e em embalagem secundária de papelão atóxica resistente e não reutilizadas,

			com registro no órgão competente. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.
53	**500**	Kg	**Pão de Leite -** de 40 gramas feito com farinha especial, íntegro, fresco. Superfície macia, lisa, brilhante, com miolo consistente e sedoso. O pão não deverá estar amassado, queimado, deve ser fresco (novo) no ato da entrega. Embalado em saco plástico atóxico, transparente e resistente. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.
54	**2400**	Un.	**Pão Doce -**de 250 gramas, coberto com creme confeiteiro. O pão não deverá estar amassado, queimado, deve ser fresco (novo) no ato da entrega. Embalado em saco plástico atóxico, transparente e resistente. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.
55	**3700**	Kg	**Pão Francês**- com massa de farinha de trigo especial, fermento e água. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos), amassamento do produto, matéria terrosa, sujidades, parasitas, larvas, mofo, bolor, e sabor, aroma e cheiro não característicos. O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de formas sujas). Deve ser fresco (novo) no ato da entrega. Embalado em saco plástico atóxico, transparente e resistente. Peso: 50 g cada unidade. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.
56	**650**	Kg	**Peito de Frango**- congelado, deve apresentar cor, aspecto, aroma e sabor característicos. Isento de manchas, parasitas, sujidades, carne amolecida e esverdeada. Não deve apresentar excesso de gelo. A embalagem deve ser plástica, atóxica, resistente, perfeito estado de conservação, limpas. A temperatura na entrega deve ser de -18°C. No rótulo da embalagem primária deverão constar as especificações do

			produto conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde, ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal - SIF/SISP/SIM) e informações sobre a procedência do mesmo. Validade mínima de 30 dias. Produto sujeito a verificação no ato da entrega. **- Apresentar amostra para verificação das especificações.**
57	**2200**	Pct 1 Kg	**Polpa de Frutas-**Nos seguintes sabores: Maracujá, Abacaxi, Limão, Acerola, Abacaxi com Hortelã e Caju. Sendo 100% natural, concentrado, não diluído, sem conservante, sem adição de açúcar, corantes e edulcorantes, preparada com frutas sadias, limpas. Composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, processo tecnológico adequado que assegure sua apresentação e conservação até o consumo, isento de fragmentos das partes não comestíveis, sendo cor, aroma e sabor característicos. A embalagem primária deve ser de plástico, resistente, atóxica, hermeticamente embalados de 01kg cada unidade. A rotulagem deve apresentar identificação, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e Registro no MAPA. Suas condições deverão estar de acordo com a Resolução – CNNPA n° 12 de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega. **- Apresentar amostra para verificação das especificações.**
58	**40**	Pct 500gr	**Polvilho Azedo-** de primeira qualidade, em embalagens com 500gramas que contenham data de fabricação e validade – produto com

			no máximo 30 dias de fabricação. Produto sujeito a verificação no ato da entrega. **- Apresentar amostra para verificação das especificações.**
59	**250**	Kg	**Presunto Cozido**-fatiado**,** de primeira qualidade. Produto da emulsão de carnes, embutido, com aspecto firme. Não deve ser pegajoso e não deve apresentar manchas pardacentas ou esverdeadas, sujidades, bolor, mofo, apresentando cor, aroma e sabor característico. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. A embalagem primária deve ser atóxica, íntegra e conferir ao produto proteção adequada de transporte e armazenamento. O produto deve ser entregue conforme a requisição proveniente da Prefeitura Municipal. Prazo de validade: Mínimo de 30 dias a partir da data de entrega. Embalagem de até 500 g.Temperatura na entrega deve ser de +3 a +5ºC. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.
60	**280**	Kg	**Queijo Muçarela -** fatiado**,** de primeira qualidade. O produto deve estar isento de sujidades, bolor, apresentando cor, cheiro e sabor característico. A embalagem primária deve ser atóxica, íntegra e conferir ao produto proteção adequada de transporte e armazenamento.A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso data de processamento, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. O produto deve ser entregue conforme a requisição proveniente da Prefeitura

			Municipal. Prazo de validade: Mínimo de 30 dias a partir da data de entrega. Embalagem de até 500 g. Temperatura na entrega deve ser de +3 a +5ºC. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.
61	**50**	Pct 50gr	**Queijo Parmesão Ralado-** de primeira qualidade, embalagens de 50gramas que contenham data de fabricação e validade, produto com no máximo 30 dias de fabricação. Produto sujeito a verificação no ato da entrega. **- Apresentar amostra para verificação das especificações.**
62	**300**	Pct 1 kg	**Sal refinado**–extra iodado. Não deve apresentar sujidade, umidade, parasitas, larvas e misturas inadequadas ao produto. O produto deverá ser acondicionado em embalagem primária plástica de 1 kg, atóxica, resistente, transparente, termo soldado e intacta. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Produto sujeito a verificação no ato da entrega. **- Apresentar amostra para verificação das especificações.**
63	**40**	Pct 03 Kg	**Salsicha-** tipo hot-dog; composta de carne bovina e aves, mecanicamente separada; fresca com condimentos triturados e cozidos; acondicionada em sistema cry-o-vac em pacotes pesando 03 kg, com validade mínima de 20 dias a contar da data de entrega. Produto sujeito a verificação no ato da entrega. **- Apresentar amostra para verificação das especificações.**
64	**130**	Pct 500 gr	**Trigo para quibe**–Produto obtido do grão de trigo são e limpo. Deve estar isento de sujidades, matérias terrosas, parasitas, larvas, mofo e umidade. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária

			plástica de 500 g, atóxica, transparente, resistente. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, lote e informações nutricionais. Prazo de validade. Produto sujeito a verificação no ato da entrega. **- Apresentar amostra para verificação das especificações.**
65	**200**	Frasco 750 ml	**Vinagre**- Branco de Álcool sendo sua composição: fermentado acético de álcool, hidratado e água, e embalado em garrafas de 750 ml íntegras, sem vazamentos e que contenham data de validade - produto com no máximo 30 dias de fabricação. Produto sujeito a verificação no ato da entrega. **- Apresentar amostra para verificação das especificações.**

Forma de pagamento: até 30 (trinta) dias após o aceite definitivo da nota.
Local de entrega: deverá entregar os alimentos de forma PARCELADA e DIÁRIA, no local indicado na ordem de fornecimento.
Validade da proposta: 60 (sessenta) dias.

ROBINSON CASSIO DOURADO
PREFEITO MUNICIPAL

Município de Magda

CNPJ 45.660.628/0001-51
Rua 7 de Setembro n.º 981 – Fone/Fax: (17) 3487-9020
CEP 15310-000 – Magda – SP
e-mail: pmagda@terra.com.br site: www.magda.sp.gov.br
licitacao.pmagda@gmail.com

ANEXO II

Modelo de Declaração de Pleno Atendimento aos Requisitos de Habilitação

DECLARAÇÃO

REFERENTE: Processo nº ___/2020
Pregão Presencial nº ___/2020

(NOME DA EMPRESA) _____ CNPJ n.º _____, sediada (endereço completo) _____, por meio de seu representante legal (ou procurador) Sr. _____, CPF _____ **DECLARA**, sob as penas da lei, que atende plenamente os requisitos de habilitação constantes no edital.

-

Local e Data

(a):_____
Nome e Número da Identidade do declarante

Município de Magda

CNPJ 45.660.628/0001-51
Rua 7 de Setembro n.º 981 – Fone/Fax: (17) 3487-9020
CEP 15310-000 – Magda – SP
e-mail: pmagda@terra.com.br site: www.magda.sp.gov.br
licitacao.pmagda@gmail.com

ANEXO III

Declaração de Situação Regular Perante o Ministério do Trabalho

DECLARAÇÃO

REFERENTE: Processo nº ___/2020
Pregão Presencial nº ___/2020

..... inscrito no CNPJ N....., por intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(a)....., portador(a) da Carteira de Identidade n..... e do CPF n..... **DECLARA** para fins do disposto no inciso V do art. 27 da lei n. 8.666/93, de 21 de junho de 1993, acrescido do inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e, que não emprega menor de dezesseis anos.

Ressalva caso emprega menor: emprega menor a partir de quatorze anos na condição de aprendiz ()

Local e Data:
Nome, cargo e assinatura
Razão Social da empresa.

Município de Magda

CNPJ 45.660.628/0001-51
Rua 7 de Setembro n.º 981 – Fone/Fax: (17) 3487-9020
CEP 15310-000 – Magda – SP
e-mail: pmagda@terra.com.br site: www.magda.sp.gov.br
licitacao.pmagda@gmail.com

ANEXO IV

Declaração de Inexistência de Impedimento Legal para Licitar ou Contratar com a Administração

DECLARAÇÃO

REFERENTE: Processo nº ___/2020
Pregão Presencial nº ___/2020

(NOME DA EMPRESA) _____ CNPJ n.º _____, sediada (endereço completo) _____, por meio de seu representante legal (ou procurador) Sr. _____, CPF _____ declara, sob as penas da lei, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

-

Local e Data

(a):_____
Nome e Número da Identidade do declarante

Município de Magda

CNPJ 45.660.628/0001-51
Rua 7 de Setembro n.º 981 – Fone/Fax: (17) 3487-9020
CEP 15310-000 – Magda – SP
e-mail: pmagda@terra.com.br site: www.magda.sp.gov.br
licitacao.pmagda@gmail.com

ANEXO V

Declaração de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte

DECLARAÇÃO

REFERENTE: Processo nº ____/2020
Pregão Presencial nº ___/2020

A empresa _____, CNPJ n.º _____, declara à Prefeitura Municipal de Magda/SP, para fins de participação no Pregão Presencial nº ___/2019, que enquadra-se como **Microempresa** ou **Empresa de Pequeno Porte**, nos termos do art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, estando apta a exercer o direito de preferência como critério de desempate.

Local e Data

(a):_____
Nome e Número da Identidade do declarante

Município de Magda

CNPJ 45.660.628/0001-51
Rua 7 de Setembro n.º 981 – Fone/Fax: (17) 3487-9020
CEP 15310-000 – Magda – SP
e-mail: pmagda@terra.com.br site: www.magda.sp.gov.br
licitacao.pmagda@gmail.com

A N E X O VI

(MINUTA DO CONTRATO)

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº .....

MUNICÍPIO DE MAGDA, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 45.660.628/0001-51, representado por seu Prefeito Municipal Robinson Cássio Dourado, , portador do RG inscrito sob o nº .....SSP/SP e CPF/MF nº ....., com sede na Rua 7 de Setembro nº 981, Centro, Magda – SP, neste ato denominada simplesmente de **CONTRATANTE**, e por outro lado, ...**(empresa vencedora)**....., inscrita no CNPJ/MF sob o nº....., com sede na cidade de ....., na rua ....., nº....., representada por.....**(representante legal e qualificação)**....., neste ato denominada simplesmente de **CONTRATADA**, por força do Pregão Presencial nº ___/2020, objeto do Processo nº ___/2020, que culminou na adjudicação de seu objeto em favor da CONTRATADA, têm ajustado, nos termos do instrumento convocatório, o seguinte:

Cláusula 1ª

Este contrato tem por objeto o fornecimento parcelado de Gêneros Alimentícios destinados a merenda escolar do exercício de 2020,....., por parte da **CONTRATADA** à **CONTRATANTE**, conforme estipulado no edital e proposta que integram este Contrato.

Cláusula 2ª

Os pagamentos devidos ao contratado serão efetuados em até 30 (trinta) dias após o fornecimento, mediante apresentação de notas fiscais devidamente empenhadas e liquidadas.

As notas fiscais/faturas, que apresentarem incorreções serão devolvidas à Contratada e seu vencimento ocorrerá em igual período acima.

Cláusula 3ª

Toda e qualquer despesa referente à entrega dos alimentos ficará a cargo da **CONTRATADA**, sem quaisquer ônus financeiros para a **CONTRATANTE**.

Cláusula 4ª

A **CONTRATADA** deverá entregar os alimentos de forma PARCELADA e DIÁRIA, onde o Município solicitará a quantidade necessitada, devendo a entrega ocorrer no prazo máximo de 24 horas a contar da ordem de fornecimento emitida pela Administração Pública Municipal no endereço _____, sob pena de incorrer nas penalidades constantes no Artigo 7º da Lei 10.520/2002, bem como na multa contratual.

Cláusula 5ª

Havendo inadimplemento deste contrato, do edital, da lei de licitações e demais normas pertinentes, aplicar-se-á as seguintes penalidades:

1 - Ficará impedida de licitar e contratar com a Administração direta e autárquica do Município de Magda pelo prazo de até 5 (cinco) anos, ou enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, a pessoa, física ou jurídica, que praticar quaisquer atos previstos no artigo 7º da Lei federal n.º 10.520, de 17 de julho de 2002.

2 - As multas serão aplicadas da seguinte forma:

2.1 - A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pela administração da Prefeitura Municipal de Magda, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às seguintes penalidades:

I – multa de 15% (quinze por cento) sobre o valor da obrigação não cumprida; ou

II – pagamento correspondente à diferença de preço decorrente de nova licitação para o mesmo fim.

2.2 - O atraso injustificado na execução do contrato, sem prejuízo do disposto no parágrafo 1º do artigo 86 da Lei nº 8.666/93, sujeitará o à multa de mora, calculado por dia de atraso da obrigação não cumprida na proporção de multa de 1% (um por cento) ao dia;

2.3 - Pela inexecução total ou parcial do serviço, compra ou obra, poderão ser aplicadas as seguintes penalidades:

I – multa de 15% (quinze por cento) sobre o valor total ou parcial da obrigação não cumprida; ou

II – multa correspondente à diferença de preço decorrente de nova licitação para o mesmo fim.

2.4 - O objeto não aceito deverá ser substituído dentro do prazo fixado pela administração da Prefeitura Municipal de Magda.
2.4.1 - A não ocorrência de substituição dentro do prazo estipulado ensejará a aplicação da multa prevista no item 2.3, considerando-se a mora, nesta hipótese, a partir do primeiro dia útil seguinte ao término do prazo estabelecido para substituição.
3 - As multas aplicadas poderão ser descontadas dos pagamentos eventualmente devidos ou recolhidas por guias próprias no Setor de Tesouraria da Prefeitura.
4 - As multas serão independentes, sendo aplicadas cumulativamente, não tendo caráter compensatório e, portanto, não eximem a licitante vencedora da reparação de eventuais danos, perdas ou prejuízos que vierem a acarretar.
5 – Poderão ainda ser aplicada as sanções de advertência e rescisão contratual quando houver infração as disposições deste Edital, do Contrato, das determinações da Administração e da legislação em vigor.

Cláusula 6ª

1 - O alimento será considerado recebido, desde que aferido pela fiscalização do Departamento de Compras, constatando-se que a quantidade, tipo e qualidade do produto fornecido esteja de acordo com o solicitado.
2 - devolver e reclamar junto à **CONTRATADA**, a substituição dos materiais/produtos fornecido, por qualquer meio inequívoco, caso não satisfaça os requisitos da proposta, material danificado ou quebrado, ou que tenha qualquer vício que o torne impróprio para o uso.
Parágrafo primeiro: A **CONTRATADA** deverá providenciar as substituições necessárias no prazo máximo de 01 (um) dia, a partir do recebimento da reclamação, sob pena de rescisão contratual e aplicação da penalidade contida na Cláusula 5ª.

Cláusula 7ª

1 - Não haverá reajuste de preços, exceto se, para manter o equilíbrio econômico-financeiro do Contrato, desde que devidamente comprovado e aceito pela outra parte.
2 - Fica expressamente previsto neste contrato, a possibilidade de acréscimo ou redução das quantidades licitadas, respeitando o limite de 25% (vinte e cinco por cento) fixado pelo artigo 65 da Lei Federal 8.666/93

Cláusula 8ª

As despesas decorrentes desta licitação, correrão por conta Orçamento vigente para o exercício de 2020: unidade: 02.05.02 (ENSINO); funcional: 12.361.0007.2013.0000 (MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR – PNAE FUNDAMENTAL); 12.362.0007.2016.0000 (MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR – PNAE MÉDIO); 12.365.0007.2021.0000 ((MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR – PNAE PRÉ-ESCOLA); 12.365.0007.2019.0000 (MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR – PNAE CRECHE); 12.368.00007.2020.0000 (MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR – PNAE AEE); 12.368.00007.2026.000 (MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR – PNAE ESTADUAL); 12.368.0007.2030.0000 (MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR); elemento: 3.390.30.07, fichas: 82, 86, 98, 97, 102, 109, 124.

Cláusula 9ª

Além das cláusulas ora ajustadas, este contrato está sujeito às condições constantes do instrumento convocatório, à Lei Federal 8.666/93, Lei Federal 10.520/02 ao Código de Defesa do Consumidor e, supletivamente, à Teoria Geral dos Contratos do Código Civil Brasileiro.

Cláusula 10ª

A **CONTRATADA** está obrigada a manter todas as condições da proposta, durante toda execução deste contrato, bem como as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

Cláusula 11ª

O presente Contrato terá vigência até o dia 31/12/2020, contados da sua assinatura.

Cláusula 12ª

Integra este contrato o Anexo – Planilha dos itens contratados, consoante previsto na Cláusula 1ª.

Cláusula 13ª

Fica eleito o foro da Comarca de Nhandeara, Estado de São Paulo, para dirimir quaisquer pendências e controvérsias oriundas do presente contrato.

E por estarem cientes dos efeitos jurídicos decorrentes desta avença, das obrigações, direitos e condições, firmam na presença de duas testemunhas.

Magda, ...de.....de 2020.

_____

CONTRATANTE

_____

CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

Nome:
RG:

_____

Nome:
RG:

Município de Magda

CNPJ 45.660.628/0001-51
Rua 7 de Setembro n.º 981 – Fone/Fax: (17) 3487-9020
CEP 15310-000 – Magda – SP
e-mail: pmagda@terra.com.br site: www.magda.sp.gov.br
licitacao.pmagda@gmail.com

TERMO DE CIÊNCIA E NOTIFICAÇÃO –

CONTRATANTE: Município de Magda
CONTRATADA: XXXXXXXXX
CONTRATO N°(DE ORIGEM):XXXXXXXXXXXX
OBJETO: XXXXXXXXXXXXXXXX

Na qualidade de Contratante e Contratado, respectivamente, do Termo acima identificado, e, cientes do seu encaminhamento ao TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO, para fins de instrução e julgamento, damo-nos por CIENTES e NOTIFICADOS para acompanhar todos os atos da tramitação processual, até julgamento final e sua publicação e, se for o caso e de nosso interesse, para, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito da defesa, interpor recursos e o mais que couber.

Outrossim, estamos CIENTES, doravante, de que 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, de conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar Estadual n° 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais.

Magda, ___ de _____ de 2020.

_____
Município de Magda
ROBINSON CASSIO DOURADO
Prefeito Municipal
E-mail institucional: pmagda@terra.com.br
E-mail pessoal: prefeitorobinho@magda.sp.gov.br

_____
Razão da Contratada
CNPJ
Representante legal
Email:_____

Município de Magda

CNPJ 45.660.628/0001-51
Rua 7 de Setembro n.º 981 – Fone/Fax: (17) 3487-9020
CEP 15310-000 – Magda – SP
e-mail: pmagda@terra.com.br site: www.magda.sp.gov.br
licitacao.pmagda@gmail.com

CONTRATOS OU ATOS JURÍDICOS ANÁLOGOS CADASTRO DO RESPONSÁVEL

CONTRATANTE:
CONTRATADA:
CONTRATO N°(DE ORIGEM):
OBJETO:

.

Nome:	
Cargo:	
RG N.:	
Endereço:	
Telefone:	
E-mail:	

(*) Não deve ser o endereço do Órgão e/ou Poder. Deve ser o endereço onde poderá ser encontrado(a), caso não esteja mais exercendo o mandato ou cargo.

Responsável pelo atendimento a requisições de documentos do TCESP

Magda, xxx de xxxxx de 2020.