

PREGÃO (PRESENCIAL) Nº 009/2016
EDITAL Nº 011/2016
PROCESSO Nº 012/2016
TIPO: MENOR PREÇO POR ITEM

OBJETO: Aquisição de Gêneros Alimentícios para a Merenda Escolar, para o Município de Reginópolis – SP, conforme especificações constantes do **Anexo II – Memorial Descritivo**.

DATA DA REALIZAÇÃO: 09/03/2016.

HORÁRIO DE INÍCIO DA SESSÃO: 09h30.

LOCAL DA REALIZAÇÃO DA SESSÃO: Sala da Comissão de Licitações – Rua Abrahão Ramos nº 327 – Centro – CEP 17.190-000 – Reginópolis – SP. A sessão será conduzida pelo Pregoeiro, com o auxílio da Equipe de Apoio, designados nos autos do Processo nº 012/2016. Os envelopes contendo a proposta e os documentos de habilitação serão recebidos na sessão de processamento logo após o credenciamento dos interessados.

ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES: Seção de Licitações, localizada na Rua Abrahão Ramos nº 327 – Centro – CEP 17.190-000 – Reginópolis – SP – Telefone (0XX14) 3589-9200, e-mail: compras@reginopolis.gov.br.

MARCO ANTONIO MARTINS BASTOS, Prefeito Municipal de Reginópolis, Estado de São Paulo, torna público que se acha aberta neste Município de Reginópolis, licitação na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL**, conforme estabelecido neste instrumento convocatório.

Este certame será regido pela Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, aplicando-se, subsidiariamente, no que couberem, as disposições da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e da Lei Estadual nº 6.544, de 22 de novembro de 1989, e suas alterações.

Integram este Edital os Anexos de I a VII.

As propostas deverão obedecer às especificações e exigências constantes deste instrumento convocatório, bem como as do Anexo II – Memorial Descritivo.

A despesa onerará o recurso orçamentário e financeiro reservado na Funcional Programática:

02.07.03.3.3.90.32.00.08.244.0038.2038.0001 – FICHA 325.

1 – PARTICIPAÇÃO

1.1 – Poderão participar deste pregão empresas interessadas do ramo de atividade pertinente ao objeto desta licitação e que atendam às exigências de habilitação.

1.2 – Não será permitida a participação:

1.2.1 – De empresas estrangeiras que não funcionem no País;

1.2.2 – De consórcio de empresas, qualquer que seja sua forma de constituição;

1.2.3 – Daqueles que estejam cumprindo penalidade de suspensão temporária para licitar e impedimento de contratar com a Administração nos termos do Inciso III do artigo 87 da Lei 8.666, de 21 de junho de 1993, e suas alterações posteriores;

1.2.4 – De empresas impedidas de licitar e contratar nos termos do artigo 7º da Lei 10.520/02;

1.2.5 – De empresas impedidas de licitar e contratar nos termos do artigo 10º da Lei 9.605/98;

1.2.6 – Que tenham sido declaradas inidôneas pelo Poder Público e não reabilitadas.

2 – CREDENCIAMENTO

2.1 – Por ocasião da fase de credenciamento, os licitantes deverão observar as seguintes disposições:

2.1.1 – Quanto aos representantes:

a) Tratando-se de **Representante Legal** (sócio, dirigente ou assemelhado), instrumento constitutivo da empresa registrado na Junta Comercial, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura;

b) Tratando-se de **Procurador**, instrumento público de procuração ou instrumento particular com firma reconhecida do representante legal que o assina, do qual constem poderes específicos para formular ofertas e lances, negociar preço, interpor recursos e desistir de sua interposição, bem como praticar todos os demais atos pertinentes ao certame. No caso de instrumento particular, o procurador deverá apresentar instrumento constitutivo da empresa na forma estipulada no subitem “a”;

c) O representante (legal ou procurador) da empresa interessada deverá identificar-se exibindo documento oficial que contenha foto;

d) O licitante que não contar com **representante** presente na sessão ou, ainda que presente, não puder praticar atos em seu nome por conta da apresentação de documentação defeituosa, ficará impedido de participar da fase de lances verbais, de negociar preços, de declarar a intenção de interpor ou de renunciar ao direito de interpor recurso, ficando mantido, portanto, o preço apresentado na proposta escrita, que há de ser considerada para efeito de ordenação das propostas e apuração do menor preço por item;

e) Encerrada a fase de credenciamento pelo Pregoeiro, não serão admitidos credenciamentos de eventuais licitantes retardatários;

f) Será admitido apenas **01 (um) representante** para cada licitante credenciado, sendo que cada um deles poderá representar apenas um licitante credenciado.

2.1.2 – Quanto ao pleno atendimento aos requisitos de habilitação:

Declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação e inexistência de qualquer fato impeditivo à participação, que deverá ser feita de acordo com o modelo estabelecido no **Anexo IV** deste Edital, e apresentada **FORA** dos Envelopes nº 01 (Proposta) e nº 02 (Habilitação).

3 – FORMA DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

A Proposta e os Documentos de Habilitação deverão ser apresentados separadamente, em dois envelopes fechados e indevassáveis, contendo em sua parte externa os seguintes dizeres:

DENOMINAÇÃO DA EMPRESA
ENVELOPE Nº 01 – PROPOSTA
PREGÃO PRESENCIAL Nº 009/2016
PROCESSO Nº 012/2016

DENOMINAÇÃO DA EMPRESA
ENVELOPE Nº 02 – HABILITAÇÃO
PREGÃO PRESENCIAL Nº 009/2016
PROCESSO Nº 012/2016

4 – PROPOSTA

4.1 – O **Anexo II** deverá ser utilizado, **preferencialmente**, para a apresentação da **Proposta**, datilografado, impresso ou preenchido a mão de forma legível, em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, sem rasuras, emendas, borrões ou entrelinhas, sem ofertas alternativas, datado e assinado pelo representante legal do licitante ou pelo procurador.

4.2 – Deverão estar consignados na proposta:

4.2.1 – A denominação, endereço/CEP, telefone/fax, e-mail e CNPJ do licitante;

4.2.2 – Preço unitário em algarismos e por extenso e preço total em algarismos e por extenso, expressos em moeda corrente nacional, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária, incluindo, além do lucro, todas as despesas resultantes de impostos, taxas, tributos, frete e demais encargos, assim como todas as despesas diretas ou indiretas relacionadas com o integral fornecimento do objeto da presente licitação;

a) O preço ofertado é fixo e irreatável e deverá ser apresentado com precisão de duas casas decimais;

b) Para os licitantes que fizerem lances será considerado o último valor ofertado.

4.2.3 – Marca dos gêneros alimentícios cotados;

4.2.4 – Prazo de validade da proposta de, no mínimo, **60** (sessenta) **dias** corridos, contados a partir da data para abertura dos envelopes, podendo ser prorrogado por acordo das partes;

4.2.5 – Declaração impressa na proposta de que os gêneros alimentícios ofertados atendem todas as especificações exigidas no Anexo II – Memorial Descritivo;

4.2.6 – Declaração impressa na proposta de que os preços apresentados contemplam todos os custos diretos e indiretos referentes ao objeto licitado;

4.2.7 – Não serão admitidas, posteriormente, alegações de enganos, erros ou distrações na apresentação da proposta comercial, como justificativa de quaisquer acréscimos ou solicitações de reembolsos e indenizações de qualquer natureza.

5 – DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

Para a habilitação **todos os licitantes**, deverão apresentar a seguinte documentação:

5.1 – HABILITAÇÃO JURÍDICA, conforme o caso:

a) Em se tratando de sociedades empresárias ou simples, o ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, conforme o caso, na Junta Comercial ou no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, nos termos da lei e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

a.1) Os documentos descritos no item anterior deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva, conforme legislação em vigor;

b) 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.

5.2 – REGULARIDADE FISCAL

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, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;

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

c.1) Certidão Conjunta Negativa de Débitos **ou** Certidão Conjunta Positiva com Efeitos de Negativa, relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, expedida pela Secretaria da Receita Federal;

c.2) Certidão de Regularidade de ICMS – Imposto sobre Circulação de Mercadorias e Serviços, expedida pela Secretaria da Fazenda **ou** declaração de isenção ou de não incidência assinada pelo representante legal do licitante, sob as penas da lei; e

c.3) Certidão Negativa **ou** Positiva com Efeitos de Negativa de Tributos Mobiliários e Imobiliários, expedida pela Secretaria Municipal de Finanças;

d) Prova de regularidade perante o Sistema de Seguridade Social – INSS mediante a apresentação da CND – Certidão Negativa de Débito ou CPD-EN – Certidão Positiva de Débito com Efeitos de Negativa;

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

f) 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." (NR).

5.3 – QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

a) Certidão negativa de falência ou recuperação judicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica.

5.4 – DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTAR

a) Declaração do licitante, elaborada em papel timbrado e subscrita por seu representante legal, de que se encontra em situação regular perante o Ministério do Trabalho, conforme modelo anexo ao Decreto Estadual nº 42.911, de 06.03.98 (Anexo V deste Edital).

5.5 – DISPOSIÇÕES GERAIS SOBRE A DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

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

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

5.5.3 – Na hipótese de não constar prazo de validade das certidões apresentadas, este Município de Reginópolis aceitará como válidas as expedidas até **90** (noventa) **dias** imediatamente anteriores à data de apresentação das propostas;

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

a) Caso o licitante pretenda que um de seus estabelecimentos, que não o participante desta licitação, execute o futuro contrato, deverá apresentar toda documentação de ambos os estabelecimentos, disposta nos itens 5.1 a 5.5;

5.5.5 – Se algum documento apresentar falha não sanável na sessão acarretará a **inabilitação** do licitante;

5.5.6 – O Pregoeiro ou a Equipe de Apoio diligenciará efetuando consulta direta na internet nos **sites** dos órgãos expedidores para verificar a veracidade dos documentos obtidos por este meio eletrônico.

6 – PROCEDIMENTO E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

6.1 – No horário e local indicados neste Edital será aberta a sessão pública, iniciando-se pela fase de credenciamento dos licitantes interessados em participar deste certame, ocasião em que serão apresentados os documentos indicados no item 2.1.

6.2 – Encerrada a fase de credenciamento, os licitantes entregarão ao Pregoeiro os **Envelopes nº 01 e nº 02**, contendo, cada qual, separadamente, a Proposta de Preços e a Documentação de Habilitação.

6.3 – O julgamento será feito pelo critério de **menor preço por item** observada as especificações técnicas e parâmetros mínimos definidos neste Edital.

6.3.1 – Havendo divergência entre os valores, prevalecerá o **valor total por item por extenso**.

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

6.4.1 – Cujo objeto não atenda às especificações, prazos e condições fixados neste Edital;

6.4.2 – Que apresentem preço ou vantagem baseados exclusivamente em propostas ofertadas pelos demais licitantes;

6.4.3 – Que contiverem cotação de objeto diverso daquele constante neste Edital.

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

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

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

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

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

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

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

6.8 – Após a fase de lances serão **classificadas**, na **ordem crescente dos valores**, as propostas não selecionadas por conta da regra disposta no item 6.6.1, e aquelas selecionadas para a etapa de lances, considerando-se para estas, o último preço ofertado.

6.9 – Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se o licitante desistente às penalidades legais cabíveis.

6.10 – O Pregoeiro poderá **negociar** com o autor da oferta de menor valor com vistas à redução do preço.

6.11 – Após a negociação, se houver, o Pregoeiro examinará a **aceitabilidade do menor preço por item**, decidindo motivadamente a respeito;

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

6.12.1 – Eventuais falhas, omissões ou outras irregularidades nos documentos de habilitação, efetivamente entregues, poderão ser sanadas na sessão pública de processamento do Pregão, até a decisão sobre a habilitação, sendo vedada a apresentação de documentos novos;

6.12.2 – A verificação será certificada pelo Pregoeiro, que anexará aos autos os documentos passíveis de obtenção por meio eletrônico, salvo impossibilidade devidamente justificada;

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

6.13 – Constatado o atendimento pleno aos requisitos de habilitação previstos neste Edital, o licitante será **habilitado e declarado vencedor**;

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

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

6.15 – O Pregoeiro, na fase de julgamento, poderá promover quaisquer **diligências** julgadas necessárias à análise das propostas, da

documentação, e declarações apresentadas, devendo os licitantes atender às solicitações no prazo por ele estipulado, contado do recebimento da convocação.

6.16 – Havendo negociação, o adjudicatário deverá encaminhar à Seção de Contratos, até o **segundo dia útil seguinte** à sessão do processamento do Pregão, a composição final dos preços da proposta apresentada, nos moldes do Anexo II, respeitada a proporção de redução dos preços na etapa de lances.

7 – IMPUGNAÇÃO AO EDITAL, RECURSO, ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

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

7.2 – Eventual impugnação deverá ser dirigida ao subscritor deste Edital e **protocolada** na Seção de Licitações;

7.2.1 – Admite-se impugnação por intermédio de “fac-símile” ou e-mail (compras@reginopolis.sp.gov.br) ficando a validade do procedimento condicionada à apresentação do original no prazo de **48 horas**;

7.2.2 – Acolhida a petição contra o ato convocatório, em despacho fundamentado, será designada nova data para a realização deste certame.

7.3 – A entrega da proposta, sem que tenha sido tempestivamente impugnado este Edital, implicará na plena aceitação, por parte das interessadas, das condições nele estabelecidas.

7.4 – Dos atos do Pregoeiro cabem recurso, devendo haver manifestação verbal imediata na própria sessão pública, com o devido registro em ata da síntese da motivação da sua intenção, abrindo-se então o prazo de **três dias** que começará a correr a partir

do dia em que houver expediente neste Município de Reginópolis para a apresentação das razões, por meio de memoriais, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para apresentar contra-razões, em igual número de dias, que começarão a correr no término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos;

7.4.1 – A ausência de manifestação imediata e motivada pelo licitante na sessão pública importará na decadência do direito de recurso, na adjudicação do objeto do certame ao licitante vencedor e no encaminhamento do processo à autoridade competente para a homologação;

7.4.2 – Na hipótese de interposição de recurso, o Pregoeiro poderá reconsiderar a sua decisão ou encaminhá-lo devidamente fundamentado à autoridade competente;

7.4.3 – Uma vez decididos os recursos administrativos eventualmente interpostos e, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto do certame ao licitante vencedor e homologará o procedimento licitatório;

7.4.4 – O recurso contra decisão do Pregoeiro terá efeito suspensivo e o seu acolhimento resultará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento;

7.4.5 – Os recursos devem ser protocolados no **PROTOCOLO** localizado na Rua Abrahão Ramos nº 327 – Centro – Reginópolis – SP, aos cuidados da Comissão de Licitações e dirigidos ao Prefeito Municipal.

8 – DA CONTRATAÇÃO

8.1 – A contratação decorrente desta licitação será formalizada mediante celebração de termo de contrato, cuja minuta integra este Edital como Anexo III;

8.1.1 – Se, por ocasião da formalização do contrato, as certidões de regularidade de débito do adjudicatário perante o Sistema de Seguridade Social (INSS), o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), estiverem com os prazos de validade vencidos, este Município de Reginópolis verificará a situação por meio eletrônico hábil de informações, certificando nos autos do processo a regularidade e anexando os documentos passíveis de obtenção por tais meios, salvo impossibilidade devidamente justificada;

8.1.2 – Se não for possível atualizá-las por meio eletrônico hábil de informações, o adjudicatário será notificado para, no prazo de **dois dias úteis**, comprovar a situação de regularidade de que trata o subitem 8.1.1 anterior, mediante a apresentação das certidões respectivas com prazos de validade em vigência, sob pena da contratação não se realizar;

8.1.3 – O adjudicatário deverá assinar o instrumento de contrato, no prazo de **cinco dias úteis** contados da data da convocação;

8.1.4 – Quando o adjudicatário, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, não apresentar a situação regular de que trata o subitem 8.1.2, ou se recusar a celebrar a contratação, será convocado outro licitante na ordem de classificação das ofertas, e assim sucessivamente, com vistas à celebração da contratação.

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

9 – DOS PRAZOS, DAS CONDIÇÕES E DO LOCAL DE ENTREGA DO OBJETO DA LICITAÇÃO.

9.1 – Após a homologação do resultado desta licitação, serão emitidas a Autorização de Compra e a respectiva Nota de Empenho;

9.2 – A Contratada deverá retirar a **Nota de Empenho** no prazo de **05** (cinco) **dias úteis** contados da **data da convocação**, podendo ser prorrogado uma única vez por igual período a critério deste Município de Reginópolis, sob pena de decair do direito à contratação se não o fizer, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

9.2.1 – A não retirada da **Nota de Empenho** pela Contratada no prazo estipulado no subitem 9.2 caracterizará descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando a Contratada às penalidades legalmente estabelecidas;

9.2.2 – O prazo de entrega não poderá ser superior a **15** (quinze) **dias corridos**, contados a partir da data do respectivo pedido.

9.3 – Correrá por conta da empresa adjudicatária as despesas para efetivo atendimento ao objeto licitado, tais como, seguro, transportes, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários e a entrega deverá ocorrer sem prejuízo dos serviços normais deste Município de Reginópolis.

9.4 – Constatadas irregularidades no objeto, a Diretora do Departamento de Educação, Senhora Elaine Aparecida Cardoso de Oliveira Julio, sem prejuízo das penalidades cabíveis, poderá:

9.4.1 – Rejeitá-lo no todo ou em parte se não corresponder às especificações do Memorial Descritivo, determinando sua substituição;

9.4.2 – Determinar sua complementação se houver diferença de quantidades ou de partes.

9.5 – As irregularidades deverão ser sanadas no prazo máximo de **cinco dias úteis**, contados do recebimento pelo adjudicatário da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente ofertado.

9.6 – O recebimento será realizado pela Diretora do Departamento de Educação, Senhora Elaine Aparecida Cardoso de Oliveira Julio, que expedirá o **Atestado de Recebimento**.

9.7 – Só será emitido **Atestado de Recebimento** se atendidas às determinações deste Edital e seus anexos.

9.7.1 – O recebimento não exime a Contratada de sua responsabilidade, na forma da Lei, pela qualidade, correção e segurança do objeto licitado.

10 – DA FORMA DE PAGAMENTO

10 – O pagamento será efetuado em **30** (trinta) **dias contados** da emissão dos Atestados de Recebimento, diretamente no Banco do Brasil S.A., em conta corrente da contratada;

10.1 – Não será iniciada a contagem de prazo, caso os documentos fiscais apresentados ou outros necessários à contratação contenham incorreções.

10.2 – A contagem do prazo para pagamento considerará dias corridos e terá início e encerramento em dias de expediente neste Município de Reginópolis.

10.3 – Os documentos de cobrança deverão ser entregues no Município de Reginópolis, localizada na Rua Abrahão Ramos nº 327 – Centro – Reginópolis – SP.

10.4 – Quando for constatada qualquer irregularidade na Nota Fiscal/Fatura, será imediatamente solicitada à contratada, carta de correção, quando couber, ou ainda pertinente regularização, que deverá ser encaminhada a este Município de Reginópolis no prazo de **24** (vinte e quatro) **horas**;

10.4.1 – Caso a contratada não apresente carta de correção no prazo estipulado, o prazo para pagamento será recontado, a partir da data da sua apresentação.

11 – SANÇÕES

11.1 – Quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará sujeito às sanções previstas no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/02 e demais penalidades legais.

12 – DISPOSIÇÕES FINAIS

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

12.2 – O resultado do presente certame será divulgado no Diário Oficial do Estado de São Paulo.

12.3 – Os demais atos pertinentes a esta licitação, passíveis de divulgação, serão publicados no Diário Oficial do Estado de São Paulo.

12.4 – Após a celebração do contrato, os envelopes contendo os documentos de habilitação dos demais licitantes ficarão à disposição para retirada, pelo prazo de cinco dias, após os mesmos serão inutilizados.

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

12.6 – Para dirimir quaisquer questões decorrentes desta licitação, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o Foro da Comarca de Pirajuí, Estado de São Paulo.

REGINÓPOLIS, QUINTA-FEIRA, 18 DE FEVEREIRO DE 2016.

**MARCO ANTÔNIO MARTINS BASTOS
PREFEITO MUNICIPAL DE REGINÓPOLIS**

**ANEXO I – RECIBO DE RETIRADA DE EDITAL PELA INTERNET
PREGÃO (PRESENCIAL) N° 009/2016
PROCESSO N° 012/2016**

Denominação:

CNPJ:

Endereço:

E-mail:

Cidade:

Estado:

Telefone:

Obtivemos, através do acesso à página www.reginopolis.sp.gov.br, nesta data, cópia do instrumento convocatório da licitação acima identificada.

Local: , de de 2016.

Nome:

Senhor Licitante,

Visando à comunicação futura entre este Município de Reginópolis e sua empresa, solicitamos a Vossa Senhoria preencher o recibo de retirada do Edital e remetê-lo à Seção de Licitações, pelo e-mail: compras@reginopolis.sp.gov.br.

A não remessa do recibo exime o Município de Reginópolis, Estado de São Paulo da comunicação, por meio de fax ou e-mail, de eventuais esclarecimentos e retificações ocorridas no instrumento convocatório, bem como de quaisquer informações adicionais, não cabendo posteriormente qualquer reclamação.

Recomendamos, ainda, consultas à referida página para eventuais comunicações e ou esclarecimentos disponibilizados acerca do processo licitatório.

**ANEXO II – MEMORIAL DESCRITIVO/PROPOSTA COMERCIAL
PREGÃO (PRESENCIAL) Nº 009/2016**

DADOS DO LICITANTE:

DENOMINAÇÃO:

ENDEREÇO:

CEP:

FONE:

FAX:

E-MAIL:

CNPJ:

Adverte-se que a simples apresentação desta Proposta será considerada como indicação bastante de que inexistem fatos que impeçam a participação do licitante neste certame.

OBJETO: Aquisição de Gêneros Alimentícios para a Merenda Escolar, para o Município de Reginópolis – SP, conforme especificações constantes do **Anexo II – Memorial Descritivo**.

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	QUANTIDADE (1)	VALOR UNITÁRIO R\$ (2)	VALOR TOTAL R\$ (3) = (1) x (2)
1.	Açúcar cristal: Pacote de 05 (cinco) quilos, contendo sacarose, originário do suco da cana, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais, contendo aproximadamente 99,2% de glicídios. Embalagem primária: transparente, incolor, termossoldado contendo 05 (cinco) Kg. De peso líquido, devidamente rotulado respeitando a legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.	400 pacotes		
2.	Achocolatado em Pó vitaminado: De 400g. Composição mínima: açúcar e cacau em pó alcalino lecitinado, maltodextrina, leite em pó, ferro, iodo,	450 pacotes		

	<p>zinco e no mínimo 10 vitaminas sendo principalmente vitaminas A, C, B1, B6, B12, D, PP, Biotina e ácido fólico, proteína mínima de 4%, lipídeos máximo de 3%, carboidratos máximos de 90%, umidade até 3%, resíduo mineral fixo de até 1,20% e valor calórico total máximo de 400 Kcal, não deve conter glúten. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.</p>			
3.	<p>Arroz Agulhinha tipo 1 (um): Pacote de 05 (cinco) kg. Especial, beneficiado, polido, procedência nacional, deve ser safra corrente, limpo, grãos inteiros mínimo de 90 % umidade máxima de 14%. Características físicas, químicas, biológicas e da embalagem devem obedecer a legislação vigente. Produto natural sem adição de elementos químicos (agrotóxico). O produto deve conter na porção de 50g o mínimo de 160 kcal, 37g de carboidrato, 3 g de proteínas, 0g de gorduras totais, 0g de gorduras saturadas, 0g de colesterol, 0,5g de fibra alimentar, 0,8g de sódio, 20mg de ferro, 35mg de potássio, 50mg de fósforo, 10mg de magnésio, 0,4mg de zinco e vitaminas B3, B5, B6. O produto deve declarar marca, prazo de validade, número de registro no órgão competente e procedência. Embalagem primária: em sacos plásticos atóxicos contendo 05 (cinco) kg. Devidamente rotulado conforme a legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.</p>	900 pacotes		
4.	<p>Biscoito doce tipo maisena:</p>	100 pacotes		

	<p>Contendo basicamente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, isenta de gorduras TRANS, açúcar e amido de milho. Deve apresentar sabor característico e agradável. A composição centesimal aproximada devida ser: proteína 8,5g; lipídeos 10g; e glicídios 77g. Embalagem primária: pacote de 400g líquido. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.</p>			
5.	<p>Biscoito salgado tipo cream cracker: Devera apresentar farinha enriquecida com ferro e ácido fólico e conter aproximadamente 62% de carboidratos e no mínimo 10% de proteína. Embalagem primária: saco plástico duplo com peso de 400g cada pacote. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.</p>	100 pacotes		
6.	<p>Café em pó torrado e moído: Produto devidamente selecionado, beneficiado, torrado e moído, embalados em pacotes de 500g de peso líquido, devidamente rotulado conforme a legislação vigente. Validade mínima de 12 meses e fabricação não superior a trinta dias da entrega do produto. Contendo o selo ABIC de qualidade.</p>	300 pacotes		
7.	<p>Chá Mate: Erva mate queimado, constituído de folhas novas, de espécies vegetais genuínos, ligeiramente tostados e partidos; de cor verde amarronzada escura, com aspecto de cor, cheiro e sabor próprios. Isento de sujidade, parasitas e larvas. Embalagem primária: caixa de papelão apropriada com peso de 200g. Validade mínima de 08 meses e fabricação não superior</p>	160 pacotes		

	a 30 dias da entrega do produto.			
8.	<p>Colorífico: com 500 grs. De acordo com as NTA 02 e 85. Preparadas com matérias primas sãs, limpas e de boa qualidade. Constituído de uma mistura de fubá ou farinha de mandioca com urucum em pó ou extrato oleoso de urucum, sal e óleos comestíveis. Livre de matéria terrosa e de detritos animais e vegetais. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Não apresentando cheiro acre ou rançoso. Aparência: pó fino Cor: alaranjada Cheiro e sabor próprios. Validade mínima 09 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto.</p>	35 pacotes		
9.	<p>Ervilha em conserva: Lata com 3,1 kg de peso líquido e 2,0 kg peso drenado. Preparadas com vegetais selecionados e produzidas em conformidade com a legislação vigente. Características físicas, químicas e biológicas e de embalagem devem seguir as normas de legislação correspondente. Embalagem primária: lata com peso líquido 3,1 kg, não podendo estar amassada e enferrujada, devidamente rotulada conforme a legislação vigente. Validade mínima de 08 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto.</p>	48 latas		
10.	<p>Extrato de tomate: Peso de 4,1 kg, simples e concentrado, elaborado a partir de frutos sadios, limpos e sem sementes. Isento de fermentação. A composição centesimal aproximada deverá ser: Proteína 2g; lipídeos 0,1g; glicídios 9,7g. Deve apresentar cor, sabor e odor</p>	200 latas		

	<p>característicos. O produto deverá estar de acordo com a NTA 32 DO Decreto Estadual 12.486 de 20/10/78. Características físicas, químicas, biológicas e de embalagem devem obedecer à legislação vigente. Validade mínima de 12 meses e fabricação não superior a 90 dias da entrega do produto.</p>			
11.	<p>Farinha de trigo: Enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem plástica atóxica devidamente rotulada conforme a legislação vigente contendo 1 kg. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto.</p>	50 kg		
12.	<p>Feijão carioca Tipo 1: Pacote com 2 kg, natural, constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e correspondente a variedade no tamanho e cor, maduros, limpos e secos. Embalagem saco plástico atóxico, transparente, termossoldado, resistente, devidamente rotulado conforme legislação vigente. Validade mínima de 6 meses e empacotamento não superior a 30 dias da entrega do produto.</p>	400 pacotes		
13.	<p>Fermento em pó químico: Embalagem de 90g, ingredientes básicos: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato de monocalcico e bicarbonato, conforme a legislação vigente. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto.</p>	30 pacotes		
14.	<p>Fubá de milho: Composição mínima de ácido fólico 60 mcg, ferro 1,5 mcg, na porção de 40 g. Não contém glúten. Embalagem plástica atóxica contendo 1 kg, devidamente rotulada conforme a</p>	500 kg		

	legislação vigente. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto.			
15.	Farinha de mandioca torrada e moída: Seca, fina, ligeiramente torrada. Deverá estar isenta de sujidade, parasitas e larvas. Embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, termossoldada na horizontal e vertical com peso de 500g. Não contém glúten. Devidamente rotulada conforme a legislação vigente. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto.	450 pacotes		
16.	Farinha de milho: Composição máxima de sódio 25 mg e mínima de proteína 3,3g na porção de 40g. Não contém glúten. Embalagem plástica atóxica contendo 500g, devidamente rotulada conforme legislação vigente. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto.	500 pacotes		
17.	Gelatina em pó: Embalagem de 30g, não deve conter glúten. Composição Nutricional: valor energético máximo de 390 kcal, carboidratos máximo de 90 g, proteínas mínimas de 6g, gorduras totais 0g. Embalagem de saco de polietileno leitoso, atóxico, hermeticamente fechado por termossoldagem na vertical e horizontal, devidamente rotulado conforme a legislação vigente. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto.	300 pacotes		
18.	Leite em pó integral enriquecido com vitaminas e minerais: Embalagem de 01 (um) kg, embalagem aluminizada, instantâneo com diluição, pó fino sem grumos, enriquecido com	1500 kg		

	<p>vitaminas A, C, D, B1, B2, B6, Biotina, Acido fólico e minerais ferro, iodo e zinco, não devem conter glúten. Composição mínima na porção de 100 g, Valor energético máximo de 500 kcal, carboidrato máximo de 40, proteína mínima de 27 g, gorduras totais mínima de 26 g, cálcio mínimo de 900 mg. Embalagem primária em sacos plásticos metalizados, atóxico, hermeticamente fechado por termossoldagem vertical e horizontal, contendo 1 kg, reembalada em caixas de papelão reforçada, devidamente lacrada com fita plástica adesiva, contendo 10 pacotes de 1 kg. O produto deve ter registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto.</p>			
19.	<p>Macarrão de sêmola com ovos tipo espagete: Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo pasteurizado e corante natural urucum e cúrcuma. Contem (provitamina A) adicionados com água e submetidos a processos técnicos adequados. Massa alimentícia em conformidade com a legislação vigente (RDC 263 de 22/09/05 e decreto 12.486/78, da secretaria de Saúde do Estado de São Paulo – NTA 49 – Massas alimentícias ou macarrão). Embalagem: saco de polietileno atóxico, com conteúdo líquido de 500g, devidamente lacrado. Validade mínima de 12 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto.</p>	1600 pacotes		
20.	<p>Macarrão de sêmola com ovos tipo parafuso: Ingredientes: farinha de trigo</p>	1600 pacotes		

	<p>enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo pasteurizado e corante natural urucum e cúrcuma. Contém (provitamina A) adicionados com água e submetidos a processos técnicos adequados. Massa alimentícia em conformidade com a legislação vigente (RDC 263 de 22/09/05 e decreto 12.486/78, da secretaria de Saúde do Estado de São Paulo – NTA 49 – Massas alimentícias ou macarrão). Embalagem: saco de polietileno atóxico, com conteúdo líquido de 500g, devidamente lacrado. Validade mínima de 12 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto.</p>			
21.	<p>Macarrão de sêmola com ovos tipo Ave Maria: Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo pasteurizado e corante natural urucum e cúrcuma. Contém (provitamina A) adicionados com água e submetidos a processos técnicos adequados. Massa alimentícia em conformidade com a legislação vigente (RDC 263 de 22/09/05 e decreto 12.486/78, da secretaria de Saúde do Estado de São Paulo – NTA 49 – Massas alimentícias ou macarrão). Embalagem: sacos de polietileno atóxico, com conteúdo líquido de 500g, devidamente lacrado. Validade mínima de 12 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto.</p>	144 pacotes		
22.	<p>Macarrão de sêmola com ovos tipo Padre Nosso: Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo pasteurizado e corante natural urucum e cúrcuma. Contém</p>	100 pacotes		

	(provitamina A) adicionados com água e submetidos a processos técnicos adequados. Massa alimentícia em conformidade com a legislação vigente (RDC 263 de 22/09/05 e decreto 12.486/78, da secretaria de Saúde do Estado de São Paulo – NTA 49 – Massas alimentícias ou macarrão). Embalagem: saco de polietileno atóxico, com conteúdo líquida de 500g, devidamente lacrado. Validade mínima de 12 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto.			
23.	Maionese: Emulsão cremosa obtida com ovos e vegetais, com adição de condimentos, substâncias comestíveis e sem corante, de consistência cremosa, na cor amarelo claro, com cheiro e sabor próprio. Isentos de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação. Embalagem: balde plástico atóxico contendo peso líquido de 500g devidamente rotulado conforme legislação vigente. Validade de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto.	25 potes		
24.	Margarina Vegetal com sal: Margarina vegetal com sal, pote com 500g, livre de gorduras trans, oriunda de óleo vegetal comestível, contendo vitaminas, açúcar e cloreto de sódio e dentro dos padrões legais. Composição centesimal aproximada deverá ser de proteína 0,1g, lipídeos 60 a 80g, glicídios 0,0g; vitamina A 1.500UI, cremosa com adição de sal, produzida e embalada dentro das normas que determina a legislação vigente. Embalagem: potes plásticos contendo 500g, devidamente rotulada conforme legislação vigente e reembalada em	500 potes		

	caixas de papelão reforçada de 10 a 12 kg. Validade mínima de 4 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto.			
25.	Milho verde em conserva: Lata com peso líquido 3,100g e peso drenado 2,000g. Preparado a partir de grãos de milho selecionados e produzida em conformidade com a legislação vigente. Características físicas, químicas e biológicas e de embalagem devem seguir as normas da legislação correspondente. Embalagem Lata com peso líquido 3,100g e peso drenado 2,000g. Validade mínima de 10 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto.	100 latas		
26.	Óleo de soja vegetal: Produto alimentício originário de soja, refinado dentro dos padrões rigorosos de qualidade para obtenção de óleo claro, sem cheiro, leve e saudável, de acordo com os padrões legais, deve conter no mínimo 0,3 mg de vitamina E e máximo de 3g de gorduras saturadas na porção de 13 ml. Embalagem Primária tipo Pet plástica contendo 900 ml. Devidamente rotulada conforme legislação vigente. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto.	800 latas		
27.	Orégano: Embalagem de 500 g, íntegras e que contenham data de fabricação e validade. Produto com no máximo 20 dias de fabricação.	43 pacotes		
28.	Sal refinado: Iodado, pacote de 1 kg, beneficiado, isento de sais de cálcio e magnésio, impurezas orgânicas, areia e fragmentos de rochas. Produto moído deverá passar totalmente pela peneira	180 kg		

	numero 20. Produzido e embalado conforme a legislação vigente. Embalagem: saco plástico contendo 1 kg, devidamente rotulado conforme a legislação vigente e reembalado em fardos plásticos atóxico contendo até 30 kg. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto.			
29.	Vinagre Frasco de 750 ml, devidamente rotulado conforme a legislação vigente. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto.	200 unidades		
30.	Polpa de fruta 100% natural: Pacote de 1Kg, sem adição de açúcar, sem corantes e aromas artificiais. Deve ser preparado com ingredientes sãos e limpos, de primeira qualidade, ser de fácil preparo por diluição em água potável. Validade mínima de 6 meses. Nos sabores abacaxi, tangerina, maracujá e limão.	1700 litros		
31.	Bebida láctea UHT sabor morango: Processo de envase UHT tipo "longa vida". Ingredientes soro de leite líquido, açúcar, leite em pó integral, suco concentrado de morango, mistura de estabilizantes, regulador de acidez ácido cítrico, aroma idêntico ao natural de morango, corante natural de carmim de cochonilha, vitamina A, C, D e ferro, quelato e zinco quelato. Não contem glúten. Embalagem filme de polietileno de 200 ml, reembalado em caixa de papelão com 80 unidades. Não necessita refrigeração enquanto fechado, após aberto consumir imediatamente. Validade de 90 dias enquanto fechado.	800 litros		
32.	Lingüiça:	500 kg		

	Frescal de carne suína preparada com carne pernil e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, em temperatura de refrigeração adequada, acondicionada em embalagem de polietileno contendo data de fabricação e data de validade.			
33.	Carne Bovina (patinho) Carne sem osso, cortada em bife de aproximadamente 1 cm, livre de gorduras e de aparas, resfriada, com aspecto firme na cor vermelho vivo, sem manchas escurecidas e esverdeadas, acondicionadas em embalagens plásticas contendo de 2 a 5 kg no máximo. Com reg. No min. Agric.-sif., do fabric. Espec. do produto e data de vencimento estampado na embalagem.	2000 kg		
34.	Corte congelado de frango – coxa e sobrecoxa: sem tempero De acordo com as NTA 01,02,03. Embalagem pesando aproximadamente 800 g a 1500g. Devidamente acondicionada. Deverá constar na embalagem de forma clara e indelével: nome e endereço do matadouro, registro no órgão oficial destinado à fiscalização, data de abate e validade do produto, com laque original do fabricante e peso da embalagem. Deverá ser entregue congelado. Referir marca na proposta, com identificação do SIF.	2000 kg		
35.	Peito de Frango: Sem osso, congelado, sem pele e sem gordura, apresentando com amarelo rosada, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionada em embalagem plástica, com registro no min. Agric.-sif, informação do fabricante, especificação do produto	800 kg		

	e data de vencimento na embalagem.			
36.	<p>Salsicha tipo Hot Dog: De acordo com as NTA 02 e 05. Deverá ser entregue congelada. Embalagem própria, devidamente acondicionada em pacotes de até 5 kg, referindo SIF, data de fabricação e validade do produto. Embalagem não violada com lacre original do fabricante. Referir marca na proposta. Validade mínima 03 meses. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. No rótulo das embalagens primarias e secundarias deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações; identificação do produto, inclusive a classificação e a marca; nome e endereço do fabricante; data de fabricação, prazo de validade e peso líquido; nº de registro no órgão componente; empilhamento máximo para armazenamento.</p>	800 kg		
37.	<p>Músculo Traseiro (cubos e tiras) Classificação/ Características gerais: Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% de aponevroses. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). O produto deve estar de acordo com a NTA-3 do Decreto estadual nº 12486 de 20/10/78, portaria nº 1428/MS, de novembro de 1993 e resolução nº23 de 15/03/2000. A carne deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.</p>	1500 kg		

38.	Carne moída: Carne sem osso, moída, livre de gorduras e de aparas, resfriada, com aspecto firme na cor vermelho vivo, sem manchas escurecidas e esverdeadas, acondicionadas em embalagens plásticas contendo de 2 a 5 kg no máximo. Com registro no ministério da Agric.-sif., do fabric. Espec. do produto e data de vencimento estampado na embalagem	2000 kg		
39.	Presunto Fatiado: Embalagens contendo peso, data de embalagem e data de vencimento.	500 kg		
40.	Queijo Mussarela Fatiado: Embalagem contendo peso, data de embalagem e data de vencimento.	500 kg		
41.	Bacon: Produto cárneo industrializado, adicionado de ingredientes e submetido ao processo térmico adequado, com defumação. Ingredientes obrigatórios: barriga de suíno, sal, nitrito e/ou nitrato de sódio e/ou potássio. Produto embalado e rotulado de acordo a legislação vigente.	60 kg		
42.	Mortadela magra: Fatiada, embalagens de no máximo 500 g, contendo peso, data de embalagem e data de vencimento.	600 kg		
43.	Leite in natura: Leite natural, sem sujidades, com qualidade e sem riscos para a saúde dos alunos.	800 litros		
44.	Ovo: Ovos inteiros, em embalagens de 1 dúzia, sem sujidades e embalados e transportados de acordo com a legislação vigente.	250 dúzias		
45.	Louro condimento pct de 7g: Embalagem de 07 g íntegras e que	80 pacotes		

	contenham data de fabricação e validade. Produto com no máximo 20 dias de fabricação.			
46.	<p>Corte congelado de frango – Asa e sobrecoxa da asa: sem tempero De acordo com as NTA 01,02,03. Embalagem pesando aproximadamente 800 g a 1500g. Devidamente acondicionada. Deverá constar na embalagem de forma clara e indelével: nome e endereço do matadouro, registro no órgão oficial destinado à fiscalização, data de abate e validade do produto, com lacre original do fabricante e peso da embalagem. Deverá ser entregue congelado. Referir marca na proposta, com identificação do SIF.</p>	500 kg		
47.	<p>Almôndega de carne bovina de 15 g: o produto deve apresentar-se arredondado, com coloração marrom clara, textura macia, odor e sabor característico. Embalagem primária de polietileno atóxica, transparente e resistente, com uma etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada, sem perfurações. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulada reforçada lacrada com fita adesiva. Resistente a danos durante o transporte e garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade, desde que mantidos sob empilhamento e condições de armazenamento recomendados. De conformidade com a legislação vigente e com o código de defesa do consumidor.</p>	1000 kg		
48.	<p>Kibe de carne bovina de 50 g: o produto deve apresentar-se ovalado, com coloração marrom clara, textura macia, odor e sabor característico.</p>	1000 kg		

	<p>Embalagem primária de polietileno atóxica transparente, resistente com uma etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada, sem perfuração.</p> <p>Embalagem secundária: caixa de papelão ondulada reforçada lacrada com fita adesiva. Resistente a danos durante o transporte e garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade, desde que mantidos sob empilhamento e condições de armazenamento recomendados. De conformidade com a legislação vigente e com o código de defesa do consumidor.</p>			
49.	Pão Frances	3500 kg		
50.	Pão doce.	1000 kg		
51.	<p>Vagem tipo macarrão.</p> <p>Especificação: Boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa.</p>	150 kg		
52.	<p>Beterraba.</p> <p>Especificação: De primeira, fresca, compacta e firme. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa.</p>	300 kg		
53.	<p>Cenoura extra.</p> <p>Especificação: De primeira, sem rama, fresca, compacta e firme. sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho e</p>	500 kg		

	<p>coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida. Acondicionada em caixa monobloco plástica pesando aproximadamente 20 kg. produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa.</p>			
54.	<p>Tomate Salada. Especificação: Boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta. Isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes. Entregue em monobloco plástico com aproximadamente 20 kg.produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa.</p>	1500 kg		
55.	<p>Mamão: Mamão Formosa Extra A. Especificação: caixas com 20 kg. Não deve estar danificado, deve ter coloração uniforme, estar fresco, livre de sujidades, parasitas ou larvas e entregues em monoblocos vazados sendo proibida a entrega em caixa de madeira ou papelão.</p>	300 kg		
56.	<p>Mandioca Branca. Especificação: Descascada, embalada em saco plástico esterilizado em atmosfera modificada pesando aproximadamente 1 kg. embalada à vácuo com rótulo seguindo a legislação vigente. Acondicionado para transporte em caixas plásticas brancas, vazadas, higienizada, picada e resfriada. Com aspecto uniforme na coloração, firme e intacta. livre de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Entregue em caixa de monobloco plástico com</p>	250 kg		

	aproximadamente 20kg. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa.			
57.	<p>Couve Manteiga.</p> <p>Especificação: Fresca, tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. Isenta de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, sujidades, parasitas e larvas. sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalados em sacos atóxico individual e entregue em caixas monobloco plástico. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa.</p>	100 maços		
58.	<p>Pepino Japonês.</p> <p>Especificação: De primeira, com tamanho e coloração uniformes, 20 a 25 cm, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio ou transporte. Entregue em monobloco plástico de aproximadamente 20 kg. produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa.</p>	500 kg		
59.	<p>Alface Crespa ou Lisa.</p> <p>Especificação: Fresca, de primeira. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalada em sacos plástico atóxico individual e entregue em caixa de monobloco plástico. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos</p>	3000 maços		

	determinados pela Anvisa.			
60.	<p>Cheiro Verde (salsinha e cebolinha). Especificação: Devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto. isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Em maços amarrados embalados individualmente em saco atóxico. Entregue em monobloco plástico. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa.</p>	500 maços		
61.	<p>Abóbora Menina. Especificação: De primeira qualidade, de no máximo 20 cm, tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso e de umidade externa anormal. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Entregue em caixa de monobloco com aproximadamente 20 kg. produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa.</p>	200 kg		
62.	<p>Repolho Branco. Especificação: Limpo, liso, fresco, de primeira. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto. Sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Acondicionado em caixa monobloco plástica com aproximadamente 20kg. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa.</p>	980 kg		
63.	<p>Laranja Pera. Especificação: Fresca, de primeira,</p>	100 kg		

	compacta e firme. Sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida. Isenta de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionada em saco de polietileno com 20 kg aproximadamente. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa.			
64.	Banana, nanica, de primeira. Especificação: Em pencas; tamanho e coloração uniformes; com polpa firme e intacta; devendo ser bem desenvolvida; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; acondicionada em caixa de madeira (500x350x265) mm, com 14 dúzias; pesando aproximadamente 20kgs; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-17(decreto 12.486 de 20/10/78); com os padrões de embalagem da instrução normativa conjunta n 9, de 12/11/02, (sarc, Anvisa, Inmetro) Embalagem: caixa de madeira.	5000 kg		
65.	Pimentão Especificação: De primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso e de umidade externa anormal. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Entregue em caixa de monobloco com aproximadamente 10 kg. produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa.	170 kg		
66.	Berinjela Especificação: caixas com 20 kg. Não deve estar danificado, deve ter coloração uniforme, estar fresco, livre	100 kg		

	de sujidades, parasitas ou larvas e entregues em monoblocos vazados sendo proibida a entrega em caixa de madeira ou papelão.			
67.	Cebola Especificação: De primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso e de umidade externa anormal. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Entregue saco de 40 kg, produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa	300 kg		
68.	Alho: Especificação: Devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto. isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	200 kg		
69.	Pimenta Vermelha Especificação: Devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto. isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	50 kg		
70.	Maçã Especificação: Devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto. isento de enfermidades, material terroso e	1000 kg		

	umidade externa anormal. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.			
71.	Batata: Especificação: Tamanho e coloração uniformes. Livre de enfermidades e materiais terrosos. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Entregue em caixa de monobloco plástico com aproximadamente 20 kg. produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	650 kg		
72.	Trigo para Kibe: “Produto obtido a partir do cozimento, secagem e moagem do trigo em grãos. Embalagem primária, saco em polietileno atóxico, resistente, termossoldado pacote de 500gs. Secundários fardos plásticos contendo no Máximo de 12 kg do produto.	100 Pacotes		
73.	Filé de Merluza: “Produto de primeira qualidade, limpo, sem couro ou escamas, sem espinha, fatiados em bifés de 120g em média, congelados a 12 graus celsius (-), isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo Ministério da Agricultura. Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas.	500 kg.		
74.	Melancia: “Não deve estar danificado, deve ter coloração uniforme, estar	500 kg.		

	fresco, livre de sujidades, parasitas ou larvas e entregues em monoblocos vazados sendo proibida a entrega em caixa de madeira ou papelão.			
75.	Creme de Leite: "Embalagem 200g Creme de leite UHT, sabor suave, consistência firme, embalagem cartonada, não amassada, contendo 200g de peso líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional.	120 Unidades		

VALIDADE DA PROPOSTA: ____ (mínimo 60 (sessenta) dias) dias corridos, a contar da data prevista fixada para abertura dos envelopes documentação.

DECLARO que os preços acima indicados contemplam **todos os custos diretos e indiretos** incorridos na data da apresentação desta proposta incluindo, entre outros: tributos, encargos sociais, material, despesas administrativas, seguro, frete e lucro.

DECLARO, sob as penas da lei, que os gêneros alimentícios atendem todas as especificações exigidas no Anexo II – Memorial Descritivo.

Reginópolis, em ____ de _____ de 2016.

Assinatura do representante legal

Nome do representante legal: _____

RG do representante legal: _____

CPF do representante legal: _____

ANEXO III – MINUTA DE CONTRATO

CONTRATO Nº

CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE REGINÓPOLIS E A EMPRESA _____.

O **MUNICÍPIO DE REGINÓPOLIS**, com sede na Rua Abrahão Ramos nº 327 – Centro – CEP 17.190-000 – Reginópolis – SP, representado pelo seu Prefeito Municipal, **SENHOR MARCO ANTÔNIO MARTINS BASTOS**, de ora em diante designado **CONTRATANTE**, e de outro, a Empresa _____, inscrita no CNPJ sob nº _____, com sede na _____, nº _____, _____ - _____, representada na forma de seu estatuto/contrato social pelo Senhor _____, cédula de identidade nº _____, CPF nº _____, na qualidade de vencedora do Pregão Presencial nº 009/2016, doravante denominada **CONTRATADA**, firmam a presente contratação nos termos das Leis Federais nºs 10.520/2002 e 8.666/1993 e alterações, com as seguintes cláusulas:

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1 – Aquisição de Gêneros Alimentícios para a Merenda Escolar, para o Município de Reginópolis – SP, conforme especificações constantes do **Anexo II – Memorial Descritivo**.

1.2 – Considera-se parte integrante do presente instrumento os seguintes documentos:

- a) Edital do Pregão nº 009/2016 e seus anexos;
- b) Proposta de _____ de _____ de 2016, apresentada pela **CONTRATADA**;
- c) Ata da sessão do Pregão nº 009/2016.

1.3 – Durante a vigência, mediante termo de aditamento, o objeto do presente contrato poderá sofrer supressões ou acréscimos de até **25%**

(vinte e cinco por cento) das quantidades ajustadas no Anexo II do instrumento convocatório, mantidas as condições comerciais pactuadas.

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA CONTRATUAL

2.1 – O prazo de vigência deste contrato inicia-se a partir da data da sua assinatura, encerrando-se em 31 de dezembro 2016.

CLÁUSULA TERCEIRA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

3.1 – Manter-se, durante todo o prazo de vigência deste Contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de qualificação e habilitação exigidas no respectivo procedimento licitatório;

3.2 – Cumprir os termos do presente contrato e do Edital e seus anexos, na estrita observância da legislação pertinente em vigor;

3.3 – Responder pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, de transportes e taxas de administração, bem como despesas e obrigações financeiras de qualquer natureza, despesas operacionais com frete, carga e descarga, resultantes da execução deste Contrato, sendo que sua inadimplência, com relação a tais encargos, não transfere a **CONTRATANTE** o ônus pelo seu pagamento, não podendo onerar o presente contrato;

3.4 – Responder por quaisquer danos, perdas ou prejuízos causados diretamente a **CONTRATANTE** ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução deste contrato, correndo à suas expensas os ressarcimentos e indenizações devidos;

3.5 – Apresentar certidões expedidas pelo INSS e FGTS, com prazo de validade em vigor, demonstrando sua regularidade no cumprimento dos encargos estabelecidos em lei, sempre que as apresentadas vencerem durante a execução deste contrato e como condição para liberação do respectivo pagamento.

CLÁUSULA QUARTA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

4.1 – Assegurar à **CONTRATADA** o recebimento do crédito decorrente do adimplemento de suas obrigações.

CLÁUSULA QUINTA – CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

5.1 – Após a homologação do resultado desta licitação, será emitida a Nota de Empenho;

5.2 – A Contratada deverá retirar a **Nota de Empenho** no prazo de **05** (cinco) **dias úteis** contados da **data da convocação**, podendo ser prorrogado uma única vez por igual período a critério deste Município de Reginópolis, sob pena de decair do direito à contratação se não o fizer, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

5.2.1 – A não retirada da **Nota de Empenho** pela Contratada no prazo estipulado no subitem 5.2 caracterizará descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando a Contratada às penalidades legalmente estabelecidas;

5.2.2 – O prazo de entrega não poderá ser superior a **15** (quinze) **dias corridos** contados a partir da data do respectivo pedido.

5.3 – Correrá por conta da empresa adjudicatária as despesas para efetivo atendimento ao objeto licitado, tais como seguro, transportes, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários e a entrega deverá ocorrer sem prejuízo dos serviços normais deste Município de Reginópolis.

5.4 – Constatadas irregularidades no objeto, a Diretora do Departamento de Educação, Senhora Elaine Aparecida Cardoso de Oliveira Julio, sem prejuízo das penalidades cabíveis, poderá:

5.4.1 – Rejeitá-lo no todo ou em parte se não corresponder às especificações do Memorial Descritivo, determinando sua substituição;

5.4.2 – Determinar sua complementação se houver diferença de quantidades ou de partes.

5.5 – As irregularidades deverão ser sanadas no prazo máximo de **cinco dias úteis**, contados do recebimento pela **CONTRATADA** da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente ofertado.

5.6 – O recebimento será realizado pela Diretora do Departamento de Educação, Senhora Elaine Aparecida Cardoso de Oliveira Julio, que expedirá o **Atestado de Recebimento**.

5.7 – Só será emitido **Atestado de Recebimento** se atendidas às determinações deste Edital e seus anexos.

5.7.1 – O recebimento não exime a **CONTRATADA** de sua responsabilidade, na forma da Lei, pela qualidade, correção e segurança do objeto licitado.

CLÁUSULA SEXTA – VALOR, RECURSOS E PAGAMENTO

6.1 – O valor total do presente contrato é de R\$_____ (_____).

6.1.1 – A despesa onerará o recurso orçamentário e financeiro reservado na Funcional Programática:

02.07.03.3.3.90.32.00.08.244.0038.2038.0001 – FICHA 325.

6.2 – O pagamento será efetuado em **30** (trinta) **dias contados** da emissão dos Atestados de Recebimento, diretamente no Banco do Brasil S.A., em conta corrente da **CONTRATADA**.

6.3 – Caso o término da contagem aconteça em dias sem expediente bancário, o pagamento ocorrerá no primeiro dia útil imediatamente subsequente.

6.4 – Havendo divergência ou erro na emissão da documentação fiscal, será interrompida a contagem do prazo para fins de

pagamento, sendo iniciada nova contagem somente após a regularização da documentação fiscal.

CLÁUSULA SÉTIMA – RESCISÃO E SANÇÕES

7.1 – O não cumprimento das obrigações assumidas no presente contrato ou a ocorrência da hipótese prevista no artigo 78, da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, atualizada pela Lei Federal nº 8.883, de 8 de junho de 1994, autorizam, desde já, a **CONTRATANTE** a rescindir unilateralmente este contrato, independentemente de interpelação judicial, sendo aplicável, ainda, o disposto nos artigos 79 e 80 do mesmo diploma legal, no caso de inadimplência.

7.2 – No caso de rescisão administrativa unilateral, a **CONTRATADA** reconhecerá o direito da **CONTRATANTE** de aplicar as sanções previstas no Edital, neste ajuste e na legislação que rege a licitação.

7.3 – A aplicação de quaisquer sanções referidas neste dispositivo não afasta a responsabilização civil da **CONTRATADA** pela inexecução total ou parcial do objeto ou pela inadimplência.

7.4 – A aplicação das penalidades não impede a **CONTRATANTE** de exigir o ressarcimento dos prejuízos efetivados decorrentes de quaisquer faltas cometidas pela **CONTRATADA**.

CLÁUSULA OITAVA – FORO

8.1 – O Foro competente para toda e qualquer ação oriunda do presente contrato é o da Comarca de Pirajuí, Estado de São Paulo.

8.2 – E, por estarem justas e contratadas, assinam o presente contrato em três vias de igual forma e teor, para todos os fins de direito.

Reginópolis, em _____ de _____ de 2016.

CONTRATANTE

CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

NOME _____
RG N°
CPF N°

NOME _____
RG N°
CPF N°

ANEXO IV
DECLARAÇÃO DE HABILITAÇÃO

Eu _____ (nome completo), RG nº _____, representante legal da _____ (denominação da pessoa jurídica), CNPJ nº _____, **DECLARO**, sob as penas da lei, que a empresa cumpre plenamente as exigências e os requisitos de habilitação previstos no instrumento convocatório do Pregão Presencial nº 009/2016, realizado pelo Município de Reginópolis, inexistindo qualquer fato impeditivo de sua participação neste certame.

Reginópolis, em ____ de _____ de 2016.

Assinatura do representante legal

Nome do representante: _____

RG do representante: _____

CPF do representante: _____

ANEXO V
DECLARAÇÃO DE SITUAÇÃO REGULAR
PERANTE O MINISTÉRIO DO TRABALHO

Eu _____ (nome completo), representante legal da empresa _____ (denominação da pessoa jurídica), interessada em participar do Pregão Presencial nº 009/2016, do Município de Reginópolis, declaro, sob as penas da lei, que, nos termos do § 6º do artigo 27 da Lei nº. 6.544, de 22 de novembro de 1989, a _____ (denominação da pessoa jurídica) encontra-se em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere à observância do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal.

Reginópolis, em ____ de _____ de 2016.

Assinatura do representante legal

Nome do representante: _____

RG do representante: _____

CPF do representante: _____

ANEXO VI

CONTRATOS OU ATOS JURÍDICOS ANÁLOGOS TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO

CONTRATANTE:

CONTRATADA:

CONTRATO N°(DE ORIGEM):

OBJETO:

ADVOGADO(S): (*)

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, damos-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 nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais.

LOCAL e DATA:

CONTRATANTE: (nome, cargo e assinatura)

CONTRATADA: (nome, cargo e assinatura)

(*) Facultativo. Indicar quando já constituído.

ANEXO VII

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

Nome	
Cargo	
Endereço Comercial do Órgão/Setor	
Telefone e Fax	
e-mail	

LOCAL e DATA: RESPONSÁVEL: (nome, cargo e assinatura)