



Prefeitura Municipal de Motuca  
ESTADO DE SÃO PAULO

**RECIBO DE RETIRADA DE EDITAL PELA INTERNET**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 004/2016**

**EDITAL Nº 005/16 – 03 DE MARÇO DE 2016**

RAZÃO SOCIAL	
CNPJ	
ENDEREÇO	
E-MAIL	
CIDADE/ESTADO	
TELEFONE	
FAX	

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

Local, aos \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_

ASSINATURA

Senhor Licitante,

Visando à comunicação futura entre esta Prefeitura e sua empresa, solicitamos a Vossa Senhoria preencher o recibo de retirada do Edital e remetê-lo ao Setor de Licitações, por do e-mail [compras@motuca.sp.gov.br](mailto:compras@motuca.sp.gov.br)

A não remessa do recibo exime a Prefeitura Municipal da responsabilidade 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.



Prefeitura Municipal de Motuca  
ESTADO DE SÃO PAULO

**EDITAL Nº 005/16 – 03 DE MARÇO DE 2016**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 004/2016**

<b><u>DEPARTAMENTO:</u></b>	Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer – Merenda Escolar.
<b><u>MODALIDADE:</u></b>	Pregão
<b><u>TIPO:</u></b>	Menor Preço Por Item
<b><u>AMPARO LEGAL:</u></b>	Lei Orgânica do Município de Motuca Lei Federal nº 10.520/2002 e suas alterações c/c Decreto Municipal nº 568/2007 Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações Lei Complementar nº 123/2006 alterada pela Lei Complementar nº 147/2014

A Prefeitura Municipal de Motuca, Estado de São Paulo torna público, para ciência dos interessados, que por intermédio de sua pregoeira, designado pela **Portaria nº 2.025/2015**, de 09/12/2015, realizará licitação na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL**, do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM**.

**LOCAL:** Prefeitura Municipal de Motuca  
Setor de Compras e Licitações  
Rua São Luiz, nº 111, Centro, Motuca/SP  
Fone/Fax: (16) 3348-9300

**Recebimento dos Envelopes/Credenciamento:** Serão Recebidos Pontualmente até às 09:00 horas de 18 de Março de 2016.

**I – DO OBJETO**

A presente licitação tem como objeto o **REGISTRO DE PREÇOS** com vista à eventual aquisição de **Hortifrutigranjeiros para a Confecção da Merenda Escolar**, conforme Anexo I (Termo de Referência), observadas as especificações ali estabelecidas.

**II – CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO**

Poderão participar desta licitação todas as empresas que atenderem as exigências deste Edital e todos os interessados do ramo de atividade pertinente ao objeto da contratação, que preencherem as condições de credenciamento constantes deste Edital.

É vedada à participação de: Consórcios, agrupamentos, associações, cooperativas ou parceiras; Empresas declaradas inidôneas para licitar ou contratar com qualquer órgão ou entidade da Administração Pública direta ou indireta, Federal, Estadual ou Municipal; Empresas impedidas de licitar ou contratar com a Prefeitura Municipal de Motuca; Empresas com falências decretadas ou em recuperação judicial; Empresas das quais participe, seja a que título for, servidor público municipal de Motuca.

**III – DO CREDENCIAMENTO/REPRESENTANTE LEGAL DA LICITANTE**

O representante legal da licitante deverá, no horário indicado no preambulo deste Edital, apresentar-se ao Pregoeiro para efetuar seu credenciamento como participantes deste pregão, munido da sua carteira de identidade, ou de outra equivalente que contenha foto, e de



**Prefeitura Municipal de Motuca**  
ESTADO DE SÃO PAULO

documentação que lhe dê poderes para manifestar-se durante a reunião de abertura dos envelopes proposta e documentação relativa a este pregão.

Considera-se como representante legal qualquer pessoa habilitada pela licitante, mediante estatuto/contrato social, ou instrumento público/particular de procuração, ou documento equivalente.

Para credenciamento deverão ser apresentados os **seguintes documentos FORA dos envelopes n°s 1 e 2:**

(a-) tratando-se de representante legal, o ESTATUTO SOCIAL, CONTRATO SOCIAL ou OUTRO INSTRUMENTO DE REGISTRO COMERCIAL, REGISTRADO NA JUNTA COMERCIAL, no qual estejam expressos seus poderes para exercerem direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura;

(b-) tratando-se de procurador, o INSTRUMENTO DE PROCURAÇÃO PÚBLICO OU PARTICULAR COM FIRMA RECONHECIDA do qual constem poderes específicos para formular lances, negociar preço, interpor recursos e desistir de sua interposição e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, acompanhado do correspondente documento, dentre os indicados na alínea "a", que comprove os poderes do mandante para a outorga; (Anexo II).

Para o exercício do direito de preferência, a qualidade de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte deverá **estar expressa no documento** apresentado em cumprimento às disposições da alínea "a" deste item III.

As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, beneficiadas pelo regime diferenciado e favorecido previsto na Lei Complementar nº 123/2006, alterada pela Lei Complementar nº 147/2014 deverão entregar, até a hora máxima estabelecida no preâmbulo deste edital para recepção dos Envelopes de Documentos de Habilitação e de Proposta de Preço, a Declaração de Enquadramento como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, nos seguintes termos:

*"A licitante (\_\_\_), CNPJ nº (\_\_\_), estabelecida à Rua (\_\_\_) nº (\_\_\_), DECLARA para os fins previstos no edital da licitação de Pregão Presencial nº \_\_\_/\_\_\_ que é qualificada como \_\_\_ (ME ou EPP), nos termos do art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006 alterada pela Lei Complementar nº 147/2014 e que pretende utilizar-se dos benefícios desta lei para ter preferência no critério de desempate e postergar a comprovação na regularidade fiscal para momento oportuno, conforme estabelecido no edital. Sendo expressão da verdade, subscrevo-me. Local/UF/Data, Representante Legal e Assinatura."*

**A comprovação de que a licitante é microempresa ou empresa de pequeno porte far-se-á mediante apresentação de certidão atualizada expedida pela Junta Comercial, nos termos do art. 8º da Instrução Normativa nº 103/07 do Departamento Nacional de Registro do Comercio DNRC ou outro documento oficial idôneo.**

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

**Instaurada a sessão, as licitantes, por intermédio de seus representantes, apresentarão declaração dando ciência de que cumprem plenamente os requisitos de habilitação (Anexo III), FORA dos Envelopes nº 01 (Proposta) e nº 02 (Documentação).**

A ausência da referida declaração ou a apresentação em desconformidade com a exigência prevista inviabilizará a participação da(o) proponente neste **PREGÃO**, impossibilitando, em consequência, o recebimento dos **ENVELOPES PROPOSTA DE PREÇOS** e **DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**. No entanto, é permitido o preenchimento na própria sessão.



As licitantes que desejem encaminhar seus envelopes pela via postal com AR também deverão apresentar declaração acima juntamente com a proposta comercial e, caso não se faça representar durante a sessão de lances verbais, ficarão impossibilitadas de praticar da fase de lances verbais, bem como de manifestar intenção de recorrer.

#### IV – DO RECEBIMENTO DOS ENVELOPES

A declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação de acordo com modelo no **Anexo III** do Edital deverá ser apresentada **FORA** dos Envelopes nºs 1 e 2.

No dia, hora e local designados neste edital, o Pregoeiro, encerrada a etapa de credenciamento, proceder-se-á ao recebimento dos envelopes contendo as propostas comerciais, de todos os itens que a proponente tiver interesse e o envelope dos documentos de habilitação, ambos em invólucros separados, indevassáveis, fechados e rubricados no fecho, que deverão conter os seguintes dizeres em sua face externa:

**ENVELOPE N° 01**  
**PREGÃO N° 004/2016**  
**PROPOSTA COMERCIAL**  
**RAZÃO SOCIAL DA PROPONENTE**  
**ENDEREÇO COMPLETO**  
**TELEFONE**

**ENVELOPE N° 02**  
**PREGÃO N° 004/2016**  
**DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**  
**RAZÃO SOCIAL DA PROPONENTE**  
**ENDEREÇO COMPLETO**  
**TELEFONE**

#### V – DA PROPOSTA

O **ENVELOPE N° 01** conterá a proposta comercial, conforme o modelo constante no **Anexo IV**, bem como deve observar o que segue:

- A proposta deverá ser impressa em língua portuguesa, em moeda corrente nacional, com clareza, sem Alternativas, emendas, rasuras, entrelinhas ou no próprio formulário que integra o presente edital. Suas folhas devem estar rubricadas e a última datada e assinada pelo seu representante legal, devendo constar:
  - a) Nome (identificação) da licitante, endereço, número de telefones e/ou fax, CEP, Inscrição Estadual e nº do CNPJ.
  - b) Número do Pregão;
  - c) Preço apresentado deve discriminar as características dos produtos cotados, que devem estar em conformidade com as descritas no Anexo I deste edital, indicando o valor unitário e global, expresso em algarismos, na moeda corrente nacional, com no máximo duas casas decimais depois da vírgula;
  - d) Uma única cotação de preço e marca (para cada item);
  - e) Declaração de que o produto é de primeira qualidade;



**Obs.:**

- 1) A apresentação da proposta preferencialmente deverá ser feito em mídia “CD-ROOM não regravavel ou USB” com a planilha de proposta devidamente preenchida, não podendo em hipótese alguma a alteração das colunas e linhas já disponíveis na planilha inicial, o arquivo deverá ser em XLS (Formato Excel), sendo que as empresas interessadas deverão entrar em contato com o Setor de Licitações para adquirir o arquivo.
- 2) A “Proposta Digital” deverá ser apresentada conforme modelo baixada do site, não podendo de forma alguma os campos contendo os descritivos dos itens serem alterados, devendo seguir no mesmo molde de quando baixados a partir do site, pois são meros resumos dos itens descritos nos modelos de “Propostas de Preços Escrita” a serem apresentados e assinados pelos licitantes participantes, considerando-se estes como válidos, sendo a proposta digital utilizada apenas para o preenchimento dos preços a serem copiados para o sistema de pregão como uma forma de agilizar os trabalhos.
- 3) Na apresentação da proposta digital (CD), para os campos dos valores unitários dos itens que não forem cotados pelos licitantes deverão constar valor 0,000 (zero), não podendo de forma alguma, os campos serem preenchidos de qualquer outra maneira, como por exemplo: com traços, pontos, asteriscos ou valores em branco ou mesmo ser excluído da planilha.
- 4) Em caso de divergência entre os preços unitários e preços totais, prevalecerão os primeiros, e entre os expressos em algarismos e os por extenso, serão considerados os últimos.

A simples participação neste certame implica:

- a) A aceitação de todas as condições estabelecidas neste edital e seus anexos.
- b) Que o preço apresentado abrange todas as despesas incidentes sobre o objeto da licitação (a exemplo de impostos, taxas, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e gastos com transporte), bem como os descontos porventura concedidos.
- c) Que a licitante vencedora se compromete a efetuar a entrega dos produtos no preço e prazo constantes de sua proposta.
- d) Que o prazo de validade da proposta é de 60 (sessenta) dias, contado da data estipulada para sua entrega.
- e) Que caso esta empresa seja vencedora de algum item deste certame se compromete a manter as condições exigidas para habilitação durante todo o período de validade da Ata de Registro de Preços, ou no caso de impedimento superveniente, comunicar a Administração Municipal no prazo de cinco dias.

Até dois dias úteis antes da data fixada para recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório do pregão, quanto às falhas ou irregularidades que o viciarem.



## VI – DA HABILITAÇÃO

A licitante interessada em participar deste Pregão, deverá apresentar os documentos a seguir relacionados, dentro do Envelope nº 02, entregues de forma ordenada e numerados, de preferência, na seguinte ordem, de forma a permitir maior rapidez na conferência e exame correspondentes, em cópias autenticadas ou em vias originais:

Poderá também ser demonstrada a habilitação diretamente pela apresentação dos documentos abaixo relacionados.

### **Habilitação Jurídica:**

- a) Registro comercial, no caso de empresa individual;
- b) Ato constitutivo e alterações subsequentes, ou contrato consolidado, devidamente registrados, em se tratando de sociedade comercial, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores; ou
- c) Inscrição no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada dos nomes e endereços dos diretores em exercício; ou
- d) Decreto de autorização em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

Os documentos relacionados nas alíneas "a" a "d" deste subitem não precisarão constar no Envelope "Documentos de Habilitação", se tiverem sido apresentados para o credenciamento neste Pregão.

### **Regularidade Fiscal e Trabalhista:**

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ).
- b) Prova de regularidade para com a Fazenda Federal (Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, englobando regularidade previdenciária).
- c) Prova de regularidade para com a Fazenda do Estado da sede ou domicílio do Licitante, através de Certidão Negativa.
- d) Prova de Regularidade de Situação do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço — CRF - FGTS.
- e) Certidão Negativa de Débitos Municipais da sede ou domicílio do licitante, emitido por órgão competente. (Tributos Mobiliários)
- f) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).

As provas de regularidade deverão ser feitas por Certidão Negativa ou Certidão Positiva com efeitos de Negativa.

### **Qualificação econômica-financeira:**

- a) Certidão Negativa de Falência e Concordata/Recuperação Judicial e Extrajudicial, expedida pelo cartório do distribuidor do estabelecimento principal (sede) da pessoa



jurídica, com data de emissão não superior a 90 (noventa) dias da data limite para a sua apresentação.

**Demais Exigências:**

- b) Declaração de que cumpre com o disposto no art. 7º, XXXIII, da Constituição Federal, conforme modelo constante no **(Anexo V)**.
- c) 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 **(Anexo VI)**.

**Disposições Gerais da Habilitação:**

Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões/documentos apresentadas, a Administração aceitará como válidas as expedidas até 90 (noventa) dias imediatamente anteriores à data de apresentação das propostas.

As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação neste certame, **deverão apresentar toda a documentação exigida para fins de comprovação de regularidade fiscal**, mesmo que esta apresente alguma restrição, conforme “Caput” do artigo 43 da Lei Complementar nº 123/2006, alterada pela Lei Complementar nº 147/2014.

Na comprovação da regularidade fiscal por parte das microempresas e empresas de pequeno porte aplicam-se os benefícios constantes dos §§ 1º e 2º do Art. 43 da Lei Complementar nº 123/06, alterada pela Lei Complementar nº 147/2014.

Os benefícios de que trata o subitem anterior deste Edital não isentam as microempresas e as empresas de pequeno porte de apresentarem os documentos de habilitação relativos à regularidade fiscal exigidos no presente Edital, limitando-se à concessão do prazo de 05 (cinco) dias úteis, prorrogáveis por igual período à critério da Administração, para regularização de eventuais dívidas tributárias (restrições) de tais empresas.

A não regularização das restrições constantes da documentação de regularidade fiscal no prazo de que trata o subitem anterior, desde que requerida a abertura de tal prazo pela microempresa ou empresa de pequeno porte na sessão de julgamento das propostas e habilitação das licitantes, implicará na aplicação das sanções previstas no Edital, sem prejuízo de convocação das demais licitantes na ordem de classificação, para assinatura do contrato oriundo da presente licitação ou revogação da licitação, à critério da Administração (§ 2º do Art. 43 da Lei Complementar nº 123/06).

Os documentos mencionados acima deverão referir-se exclusivamente ao estabelecimento licitante (matriz ou filial), ressalvada a hipótese de centralização de recolhimento de tributos e contribuições pela matriz, que deverá ser comprovada por documento próprio, e estarem vigentes à época da abertura do envelope contendo a documentação.

Não serão aceitos protocolos referentes à solicitação feita as repartições competentes, quanto aos documentos acima mencionados, nem cópias ilegíveis ainda que autenticadas.

Os documentos que vierem em forma de fotocópia deverão ser autenticados em cartório para garantir sua autenticidade, ou o licitante deverá apresentar a fotocópia acompanhada do documento original para que a autenticidade seja comprovada pelo pregoeiro.



## VII – DO PROCEDIMENTO

No horário e local indicado no preâmbulo deste Edital, será aberta a sessão de Recebimento dos Envelopes, na qual os interessados em participar do certame deverão entregar ao Pregoeiro o credenciamento de acordo com as especificações dadas.

Após o encerramento do credenciamento e identificação dos representantes das empresas proponentes, o Pregoeiro declarará aberta à sessão do PREGÃO, oportunidade em que não mais aceitará novo proponente, dando início ao recebimento dos envelopes contendo a Proposta de Preços e os Documentos de Habilitação, exclusivamente dos participantes devidamente credenciados.

Concluída a fase de CREDENCIAMENTO e logo após a entrega dos envelopes de DOCUMENTOS e HABILITAÇÃO, será realizada a imediata abertura dos envelopes PROPOSTA na sessão pública solene, sendo os mesmos encaminhados para vista e assinatura pelos licitantes. Nesse mesmo momento também serão assinados pelos presentes os envelopes DOCUMENTOS (ainda fechados) que ficarão de posse do Pregoeiro e da Equipe de Apoio.

Todos os envelopes deverão ser vistos e rubricados por todos os licitantes presentes, e após, dar-se-á início a sessão para o julgamento das propostas, início da fase de lances verbais e continuidade dos trabalhos até o término da licitação. Nesta sessão deverão participar os sócios, proprietários ou os representantes das empresas que foram devidamente credenciados.

## VIII – DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO

No julgamento das propostas será considerado o critério de **MENOR PREÇO POR ITEM**, desde que atenda às exigências deste edital, considerando-se, para a determinação deste menor preço, a proposta que apresentar o menor valor (até 02 casas decimais, sendo desprezadas as demais).

Serão desclassificadas as propostas que não atenderem às exigências deste edital, bem como aquelas que apresentarem preços excessivos, assim considerados aqueles que estiverem acima do preço de mercado, ou manifestamente inexeqüíveis nos termos do art. 48 da lei nº. 8.666/93.

## IX – DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

Abertos os envelopes com as propostas, será verificada a conformidade das propostas apresentadas com os requisitos estabelecidos no instrumento convocatório sendo desclassificadas as que estiverem em desacordo.

Será então, selecionada pelo pregoeiro a proposta de menor preço e as propostas em valores sucessivos e superiores até 10% relativamente à de menor preço.

Não havendo pelo menos 03 (três) propostas nas condições definidas no item anterior, o pregoeiro classificará as melhores propostas seguintes às que efetivamente já tenham sido por ele selecionadas, até o máximo de três, quaisquer que sejam os preços oferecidos.

Às licitantes selecionadas na forma dos dois parágrafos acima, serão dadas oportunidade para nova disputa, por meio de lances verbais e sucessivos, de valores distintos e decrescentes, a partir da autora da proposta de maior preço.

Se os valores de duas ou mais propostas escritas ficarem empatados, será realizado um sorteio para definir qual licitante registrará primeiro seu lance verbal.





**Prefeitura Municipal de Motuca**  
ESTADO DE SÃO PAULO

Serão realizadas tantas rodadas de lances verbais quantas se façam necessárias, não sendo aceitos lances verbais com valores irrisórios, incompatíveis com o valor orçado.

Em seguida, será dado início à etapa de apresentação de lances verbais, formulados de forma sucessiva, inferiores à proposta de Menor Preço Unitário.

Os lances deverão ser formulados em valores distintos e decrescentes, inferiores à proposta de menor preço, observada a redução mínima entre os lances de **R\$ 0,01 (um centavo)**, aplicável inclusive em relação ao primeiro. A aplicação do valor de redução mínima entre os lances incidirá sobre o PREÇO UNITÁRIO do item.

O pregoeiro convidará individualmente os licitantes classificados, de forma seqüencial, a apresentar lances verbais, a partir do autor da proposta classificada de maior preço e os demais em ordem decrescente de valor, decidindo-se por meio de sorteio no caso de empate de preços.

Por força dos artigos 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/06, será observado:

a) como critério de desempate, será assegurada preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte, entendendo-se por empate aquelas situações em que os lances apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores ao melhor lance;

b) a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada terá a oportunidade de apresentar imediatamente novo lance, sob a pena de preclusão;

c) o lance mencionado na alínea anterior deverá ser inferior àquele considerado vencedor do certame, situação em que o objeto licitado será adjudicado em favor da detentora deste novo lance (ME ou EPP);

d) não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma da alínea anterior, serão convocadas as MEs ou EPPs remanescentes, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

e) no caso de equivalência de valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem enquadradas no disposto na alínea b, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar o melhor lance;

f) na hipótese da não contratação nos termos previsto na alínea b, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame;

g) o disposto na alínea anterior somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por ME ou EPP;

O encerramento da fase competitiva dar-se-á quando, indagados pelo pregoeiro, os licitantes manifestarem seu desinteresse em apresentar novos lances.

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

Caso não realizem lances verbais será verificada a conformidade entre a proposta escrita de Menor Preço Unitário e os valores estimados para a licitação.

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

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



**Prefeitura Municipal de Motuca**  
ESTADO DE SÃO PAULO

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

Considerada aceitável a proposta de Menor Preço Unitário, obedecidas às exigências fixadas no edital, será aberto o envelope contendo os documentos de habilitação de seu autor, para confirmação das suas condições de habilitação.

Constatado o atendimento das exigências de habilitação fixadas no edital, o melhor preço será declarado vencedor.

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

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

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

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

O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

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

Caso, excepcionalmente, seja suspensa ou encerrada a sessão antes de cumpridas todas as fases preestabelecidas, os envelopes restantes (ainda não abertos) deverão ser guardados dentro de outro envelope, fornecido pela Prefeitura, devidamente lacrado e rubricados por todos os presentes, ficando o mesmo sob a responsabilidade do pregoeiro para serem exibidos na fase de reabertura da sessão pregão previamente marcada para prosseguimento dos trabalhos.

## **X – DO JULGAMENTO DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

Sendo aceitável a oferta vencedora, será verificado o atendimento das condições habilitatórias somente da licitante que a tiver formulado.

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.

A verificação será certificada pelo Pregoeiro e deverão ser anexados aos autos os documentos passíveis de obtenção por meio eletrônico, salvo impossibilidade devidamente justificada.



**Prefeitura Municipal de Motuca**  
ESTADO DE SÃO PAULO

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.

Constatado o atendimento pleno às exigências editalícias, a licitante será declarada vencedora do certame, sendo-lhe adjudicado o objeto para o qual apresentou proposta, após o transcurso da competente fase recursal.

Se a oferta não for aceitável ou se a proponente não atender às exigências habilitatórias, o pregoeiro examinará as ofertas subseqüentes, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta, sendo respectiva proponente declarada vencedora e a ela adjudicado o objeto, para o qual apresentou proposta, após o transcurso da competente fase recursal.

Da reunião lavrar-se-á ata circunstanciada, na qual serão registradas todas as ocorrências e que, ao final, será assinada pelo pregoeiro e licitantes presentes.

## **XI – DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO E DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL**

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. A petição será encaminhada ao (a) Pregoeiro (a) que decidirá no prazo de 01 (um) dia útil.

Eventual impugnação deverá ser dirigida ao (a) Pregoeiro e protocolada no setor de Protocolo da Prefeitura do Município de Motuca, sito à Rua São Luiz, nº 111 – Centro, CEP 14.835-000.

Admite-se impugnação por intermédio de “fac-símile” ou “email” ficando a validade do procedimento condicionada à protocolização do original, no PROTOCOLO DA PREFEITURA MUNICIPAL no prazo Determinado no presente edital;

Acolhida a petição contra o ato convocatório, em despacho fundamentado, será designada nova data para a realização deste certame, exceto quando a alteração no edital, inquestionavelmente não afetar a formulação das propostas.

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

As dúvidas a serem equacionadas por telefone serão somente aquelas de caráter estritamente informal.

## **XII – DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS**

Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, abrindo-se então o prazo de 03 (três) dias, para apresentação de recursos, 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, observando-se o rito previsto no inc. XVIII do art. 4º da Lei nº. 10.520/02.

Os recursos devem ser protocolados no setor de Protocolo da Prefeitura do Município de Motuca sito à Rua São Luiz, nº 111 – Centro, CEP 14.835-000.

Admite-se impugnação e recursos por intermédio de “fac-símile” ou “email” ([compras@motuca.sp.gov.br](mailto:compras@motuca.sp.gov.br)) ficando a validade do procedimento condicionada à protocolização



do original, no PROTOCOLO DA PREFEITURA MUNICIPAL no prazo determinado no presente edital;

O acolhimento do recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

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.

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

Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento e determinará a convocação dos beneficiários para a assinatura do Contrato.

### **XIII – DA ADJUDICAÇÃO**

Verificado o atendimento das condições de habilitação da(s) proponente(s) de melhor oferta, esta(s) será(ão) declarada(s) vencedora(s), pelo item correspondente, sendo-lhe(s) adjudicado o objeto desta licitação.

Se a proponente de melhor oferta, do item, não atender às exigências de habilitação, será examinada a documentação das proponentes das ofertas subseqüentes, na ordem de classificação, até o encontro de uma que atenda a todas as exigências do Edital, sendo a respectiva proponente declarada vencedora do(s) item(s) e a ela feita a adjudicação do objeto da licitação.

### **XIV – DA HOMOLOGAÇÃO**

Decorridas as fases anteriores, a decisão será submetida ao Prefeito Municipal para homologação e autorização para assinatura do contrato ou instrumento equivalente.

A falta de manifestação imediata e motivada da licitante importará a decadência do direito de recurso e a adjudicação do objeto à vencedora.

### **XV – DO REGISTRO DE PREÇOS**

A ata de registro de preços será formalizada, com observância das disposições do artigo 15 da Lei Federal nº. 8.666/93, Decreto Federal nº 7.892/2013 e do Decreto Municipal nº. 568/2007, e será subscrita pela autoridade que assinou/rubricou o edital.

A licitante que convocada para assinar a ata deixar de fazê-lo no prazo fixado, dela será excluída.

Colhidas as assinaturas, a autoridade competente providenciará a imediata divulgação da ata e, se for o caso, do ato que promover a exclusão de que trata o subitem anterior.

O prazo de validade do registro de preços será de até 12 (doze) meses, contado a partir da data da assinatura da respectiva Ata.



## XVI – DA ASSINATURA DO CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

Seguindo as determinações do art. 62 da Lei federal nº. 8.666/93, após a elaboração do processo de compra, a contratação deverá ser efetivada. Esta ação poderá ocorrer por meio de assinatura de contrato, emissão de nota de empenho, autorização de fornecimento, expedição de ordem de serviço ou outros instrumentos equivalentes ao contrato escrito, o qual deverá seguir as mesmas disposições da Ata de Registro de Preços.

Os fornecedores de bens incluídos na ata de registro de preços estarão obrigados a celebrar os contratos que poderão advir, nas condições estabelecidas no ato convocatório, nos respectivos anexos e na própria Ata.

A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação relativa às licitações, sendo assegurado ao beneficiário do registro a preferência de contratação em igualdade de condições.

Homologada a licitação, será formalizada a Ata de Registro de Preços, documento vinculativo obrigacional e será(ão) convocado(s) a assinar a Ata de Registros de Preços ocasião em que o fornecedor do bem deverá, no prazo de 05 (cinco) dias corridos contados da data da convocação, pelo Setor de Compras e Licitação, comparecer ao órgão contratante para assinar a Ata de Registro de Preços ou retirar instrumento equivalente.

## XVII – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes do objeto deste pregão correrão à conta das dotações orçamentárias da Prefeitura Municipal de Motuca, consignadas no orçamento vigente e vindouros, classificadas e codificadas a seguir, condicionadas a disponibilidade orçamentária.

02.03 – Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esportes e Lazer.

02.03.06 – Merenda Escolar

3.3.90.30.00 – Material de Consumo – Tesouro – Ficha nº 92

10.306.0015.2016 – Manutenção da Merenda Escolar

02.03 – Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esportes e Lazer.

02.03.06 – Merenda Escolar

3.3.90.30.00 – Material de Consumo – Estadual – Ficha nº 93

10.306.0015.2016 – Manutenção da Merenda Escolar

02.03 – Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esportes e Lazer.

02.03.06 – Merenda Escolar

3.3.90.30.00 – Material de Consumo – Federal – Ficha nº 94

10.306.0015.2016 – Manutenção da Merenda Escolar

02.03 – Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esportes e Lazer.

02.03.06 – Merenda Escolar

3.3.90.30.00 – Material de Consumo – Federal – Ficha nº 95

10.306.0015.2016 – Manutenção da Merenda Escolar

## XVIII – DO FORNECIMENTO (PRAZOS, CONDIÇÕES E LOCAL DE ENTREGA DO OBJETO)

A **EMPRESA CONTRATADA PARA FORNECIMENTO DOS PRODUTOS**, deverá efetuar a sua proposta especificando, claramente, que fornecerá todos os produtos, de primeira qualidade, especificados no **ANEXO I**.



**Prefeitura Municipal de Motuca**  
ESTADO DE SÃO PAULO

As entregas serão semanalmente, todas as Segundas Feiras até as 11:00 Horas, exceto quando feriados no qual poderão ser entregues no dia seguinte, conforme Autorização de Fornecimento e Cronograma, no Almoxarifado da Prefeitura Municipal de Motuca, sito à Rua São Luiz nº. 111, Centro, os quais serão conferidos e se, achados irregulares, devolvidos à empresa, que terá o prazo de 24 horas para substituir os itens rejeitados.

As requisições serão expedidas, por quaisquer meios de comunicação que possibilitem a comprovação do respectivo recebimento por parte da Contratada, inclusive fac-símile e correio eletrônico.

Nos casos em que o objeto não estiver de acordo com o adquirido, o mesmo deverá ser substituído, as expensas do contratado.

### **XIX – DO RECEBIMENTO DO OBJETO LICITADO**

Executado o contrato, o seu objeto será recebido na forma prevista no art. 73 da Lei nº. 8.666/93, dispensado o recebimento provisório nas hipóteses previstas no art. 74 da mesma lei.

O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade civil a ele relativa, nem a ético-profissional, pelo perfeito cumprimento da sua entrega.

### **XX – DO PAGAMENTO**

O prazo máximo para a efetivação do pagamento é de até 30 (trinta) dias após a entrega dos produtos, por meio de depósito em conta corrente, após a apresentação da respectiva nota fiscal/fatura devidamente discriminada e atestada por servidor designado, ou outra forma adotada pela Tesouraria Municipal.

Nenhum pagamento será efetuado à contratada enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, a qual poderá ser compensada com o pagamento pendente, sem que isso gere direito a acréscimo de qualquer natureza.

### **XXI – DOS REAJUSTES DE PREÇOS**

O preço registrado não será objeto de atualização monetária ou reajustamento de preços, nos termos da Lei Federal nº 8.840/94 e somente será admitida, nos limites da Lei, a recomposição de preços de que trata o art. 65, II, alínea “d”, da Lei Federal nº 8.666/93 e ulteriores alterações.

Na hipótese de solicitação de revisão de preços pela empresa vencedora (detentora da ata), esta deverá demonstrar a quebra do equilíbrio econômico-financeiro da Ata de Registro de Preços ou contrato dela originado, por meio de apresentação de notas fiscais de aquisição dos produtos ou listas de preços de fornecedores, ou ainda, cotações de preços junto aos fornecedores, emitidas anteriormente a data de apresentação da proposta comercial. Deverá também, exibir notas fiscais de aquisição dos produtos ou listas de preços de fornecedores, ou ainda, cotações de preços junto aos fornecedores, emitidas posteriormente a majoração dos preços, para que através do confronto dos documentos, seja comprovado que o fornecimento tornou-se inviável nas condições inicialmente avençadas.

Caso a empresa vencedora (detentora da ata) seja fabricantes do(s) produto(s), a demonstração da quebra do equilíbrio econômico-financeiro da Ata de Registro de Preços ou contrato dela originado, dar-se-á através da apresentação de pelo menos duas planilhas de



custos, sendo uma contendo todos os dados de composição dos custos vigentes na data de apresentação da proposta comercial e outra elaborada posteriormente a majoração dos preços.

Fica facultado ao Município de Motuca, realizar ampla pesquisa de mercado para subsidiar, em conjunto com a análise dos requisitos dos itens anteriores, a decisão quanto a revisão de preços solicitada pela empresa vencedora (Detentora da Ata).

Enquanto eventuais solicitações de revisão de preços estiverem sendo analisadas, a empresa vencedora (Detentora da Ata) não poderá suspender o fornecimento e os pagamentos serão realizados aos preços vigentes.

A empresa vencedora (Detentora da Ata), quando autorizada à revisão dos preços, receberá os valores correspondentes à cobertura das diferenças devidas, sem juros e correção monetária, relativas aos fornecimentos realizados após o protocolo do pedido de revisão até o acolhimento do pedido de revisão.

## **XXII – DOS ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES**

A(O) adjudicatária(o) obriga-se a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessárias, no montante de até 25%(vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado de cada contrato ou outro instrumento hábil derivado da Ata de Registro de Preços, salvo as supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes, que poderão reduzir o limite indicado, de acordo com o § 1º do artigo 65 da Lei Federal 8.666/93.

## **XXIII – DAS PENALIDADES**

A vencedora do certame que descumprir quaisquer das cláusulas ou condições do presente edital ficará sujeita às penalidades previstas no art. 7º da lei nº. 10.520/02, bem como aos artigos 86 e 87 da lei nº 8.666/93.

De conformidade com art. 86 da lei nº 8.666/93, a contratada, garantida a prévia defesa ficará sujeita à multa de 1% (um por cento) sobre o valor contratado, por dia de atraso em que, sem justa causa, não cumprir as obrigações assumidas, até o máximo de 20 (vinte) dias, sem prejuízo das demais penalidades previstas na Lei nº 8.666/93.

Nos termos do art. 87 da Lei nº 8.666/93, pela execução total ou parcial deste contratado, a contratada, garantida a prévia defesa, ficará sujeita às seguintes sanções:

- a) Advertência.
- b) Multa de 10% (dez por cento) do valor da Ata de Registro de Preços.
- c) Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com este órgão promotor do certame, por prazo de até 2 (dois) anos.
- d) Declaração de idoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública em geral, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorridos o prazo da sanção aplicada com base na alínea anterior.

Se o valor da multa ou indenização devida não for recolhido, será automaticamente descontado da primeira parcela de preço a que a contratada vier a fazer jus, acrescido de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês, ou, quando for o caso, cobrado judicialmente.



Após a aplicação de quaisquer das penalidades acima previstas, realizar-se á comunicação escrita a empresa, e publicação do órgão da imprensa oficial (excluídas as penalidades de advertência e multa de mora), constatando o fundamento legal da punição, informando ainda que o fato será registrado no cadastro correspondente.

## **XXIV – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

Integram o presente Edital:

ANEXO I – Termo de Referencia - Especificações do Objeto.

ANEXO II – Termo de Credenciamento.

ANEXO III – Minuta de Regular Habilitação.

ANEXO IV – Modelo de Proposta de Preços.

ANEXO V – Declaração de regularidade perante o Ministério do Trabalho.

ANEXO VI – Declaração de inexistência de impedimento legal para licitar ou contratar com a Administração.

ANEXO VII – Declaração de Garantia dos Produtos.

ANEXO VIII – Minuta da Ata de Registro de Preços.

Não será exigida a prestação de garantia para as contratações resultantes desta licitação.

Nenhuma indenização será devida às proponentes pela elaboração e/ou apresentação de documento relativa à presente licitação.

A presente licitação somente poderá vir a ser revogada por razões de interesse público decorrentes de fatos supervenientes devidamente comprovados, ou anulada, no todo ou em parte, por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

A pregoeira, no interesse público, poderá:

- a)** Sanar, revelar omissões ou erros puramente formais observados na documentação e proposta, desde que não contrariem a legislação vigente e não comprometam a lisura da licitação;
- b)** Rejeitar uma, várias ou todas as propostas;
- c)** Desclassificar aquelas que não estejam em conformidade com as exigências do presente edital;
- d)** Dispensar formalidades omitidas ou revelar irregularidades sanáveis;
- e)** Estabelecer prazo para definir a classificação final, suspendendo, em decorrência, a reunião;
- f)** Consultar os proponentes, durante a análise das propostas, para esclarecimentos de qualquer natureza que venham a facilitar o entendimento das mesmas na fase de julgamento;
- g)** Promover diligências destinadas a esclarecer ou a complementar instrução do processo licitatório;

Os envelopes lacrados contendo os documentos de habilitação das demais proponentes ficarão por um período de 30 (trinta) dias, após assinatura da presente Ata de Registro de Preços





**Prefeitura Municipal de Motuca**  
ESTADO DE SÃO PAULO

à disposição para retirada no Departamento de Licitações, por seus licitantes no qual terminando o prazo, os mesmos serão destruídos.

O resultado deste registro de preços e os demais atos pertinentes a esta licitação, sujeitos a divulgação, serão publicados no Diário Oficial do Estado e afixados no local de costume, na sede da Prefeitura Municipal de Motuca, para amplo conhecimento dos interessados.

Quaisquer esclarecimentos sobre dúvidas, eventualmente suscitadas, relativas às orientações contidas no presente pregão, poderão ser solicitados por escrito ao Pregoeiro ou através do telefone (016) 3348-9300, de segunda a sexta-feira, no horário das 8h00 às 17h00.

Motuca/SP, em 03 de Março de 2016.

**DR. CELSO TEIXEIRA ASSUMPÇÃO NETO**

– Prefeito Municipal –



**ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA**

**PREGÃO N° 004/2016.**

Tendo em vista a necessidade de formalização de Registro de Preços dos produtos relacionados abaixo, observadas as especificações ali estabelecidas, visando à eventual aquisição pela Prefeitura Municipal de Motuca de Hortifrutigranjeiros para a Confeção da Merenda Escolar.

**1. RELAÇÃO DOS PRODUTOS**

Item	Quant.	Unid.	Especificação
01	1.000	Kg	<b>Abacaxi Pérola:</b> Produto são, destinado ao consumo “in natura”, fresca e com uniformidade no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte, mantendo a qualidade ideal para o consumo imediato. Isenta de lesões mecânicas ou provocadas por insetos, NÃO CONTER SUBSTANCIA TERROSA, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isenta de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e de resíduos fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.
02	500	Kg	<b>Abacate:</b> Fruto com casca de coloração verde-oliva e brilhante; polpa espessa e cremosa, de coloração creme-amarelada e consistência mole. Categoria: Extra. Grau de maturação adequado para o consumo imediato. Ausência de defeitos graves como podridão, infrutescência passada e fruto amassado. EMBALAGEM Os abacates deverão ser entregues a granel em condições frescas e em adequados padrões de qualidade; estar acondicionados em caixas plásticas limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranho ao produto.
03	850	Kg	<b>Abóbora Cabotiá:</b> Produto sadio, suficientemente desenvolvido, com uniformidade quanto ao tamanho, cor, sabor e aroma, característicos da variedade, assim como na forma e aparência. Grau de desenvolvimento ideal para o consumo. Isento de lesões provocadas mecanicamente e por insetos ou doenças fitopatológicas. NÃO CONTEREM TERRA OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES A CASCA. Não apresentar umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas e resíduos fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.
04	850	Kg	<b>Abobrinha Menina:</b> Produto sadio, suficientemente desenvolvido, com uniformidade quanto ao tamanho, cor, sabor e aroma, característicos da variedade, assim como manter sua forma e aparência. Grau de desenvolvimento ideal para o consumo humano. Isento de lesões provocadas mecanicamente e por insetos ou doenças fitopatológicas. NÃO CONTEREM TERRA OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES A CASCA. Não apresentar umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas e resíduos fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.



**Prefeitura Municipal de Motuca**  
ESTADO DE SÃO PAULO

<b>05</b>	700	Kg	<b>Acelga:</b> Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas. Coloração e tamanho uniforme e típicos da variedade, assim como a conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem estar frescas e isentas de insetos, sujidades, parasitas e larvas e resíduos fertilizantes, enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externas sujas de terra aderente, odor e sabor estranhos. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.
<b>06</b>	950	Kg	<b>Alface Americana:</b> Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas. Coloração e tamanho uniforme e típicos da variedade, assim como, a conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem estar frescas e isentas de insetos, sujidades, parasitas e larvas e resíduos fertilizantes, enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externas sujas de terra aderente, odor e sabor estranhos. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.
<b>07</b>	450	Kg	<b>Alho Roxo:</b> Bulbos são, sem réstia, casca e brotos. Não apresentando grãos chochos, ardidos, manchados ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente.
<b>08</b>	550	Kg	<b>Almeirão Pão de Açúcar:</b> Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas. Coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, assim como, a conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem estar frescas e isentas de insetos, sujidades, parasitas e larvas e resíduos fertilizantes, enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externas sujas de terra aderente, odor e sabor estranhos. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.
<b>09</b>	3500	Kg	<b>Banana Nanica:</b> Peso médio 160g. Climatizada. Produto são, destinado ao consumo "in natura", com grau de maturação tal que permita suportar transporte, manipulação e conservação adequado para consumo. Tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem, lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Não apresentarem substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Livre de resíduos de fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.
<b>10</b>	1.200	Kg	<b>Banana Maçã:</b> Climatizada. Produto são, destinado ao consumo "in natura", com grau de maturação tal que permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo. Tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores,



**Prefeitura Municipal de Motuca**  
ESTADO DE SÃO PAULO

			sujidades, ferrugem, lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Não apresentarem substancia terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Livre de resíduos de fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.
11	1.200	Kg	<b>Banana Prata:</b> Climatizada. Produto são, destinado ao consumo "in natura", com grau de maturação tal que permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo. Tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem, lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Não apresentarem substancia terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Livre de resíduos de fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.
12	1.000	Kg	<b>Batata beneficiada:</b> Batata Inglesa lavada, lisa, de primeira qualidade, in natura, compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme devendo ser graúda. Produtos frescos e com grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica.
13	600	Kg	<b>Batata Doce:</b> Tubérculo de qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor e ser de colheita recente, lisa, com polpa intacta e limpa. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de sujidades, TERRA e resíduos fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.
14	2.000	Pct de 162grs	<b>Beterraba:</b> Tubérculo de qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor e ser de colheita recente, lisa, com polpa intacta e limpa. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de sujidades, TERRA e resíduos fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.
15	500	Kg	<b>Brócolis:</b> Parte da flor da hortaliça, de elevada qualidade, sem defeitos, hidratadas, sem traços de descoloração, turgescerem intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar aroma, coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não são permitidos defeitos nas verduras que lhe alterem a sua conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de vegetais genuínos e são, serem



**Prefeitura Municipal de Motuca**  
ESTADO DE SÃO PAULO

			frescas, abrigadas dos raios solares, estejam livres de insetos e enfermidades assim como seus danos, estejam isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Totalmente livres de sujidades e parasitas, larvas e resíduos fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverão obedecer a legislação vigente. Embalagem Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. Veículo de transporte em carroceria fechada, exclusivo para alimentos, sem sujidades de qualquer espécie. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas.
16	750	Kg	<b>Caqui Rama Forte:</b> Produto são, limpo, de boa qualidade, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresco, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não apresentando manchas, machucaduras, rachaduras, bolores, sujidades, ferrugem, lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Não apresentarem substancia terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estejam isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Livre de resíduos de fertilizantes. Tamanho médio e uniforme. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.
17	1500	Kg	<b>Cebola:</b> Produto in natura, cebola primeira, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho 3 e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, isenta de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em saco de polipropileno, pesando 1 kg, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-15 (decreto 12486 de 20/10/78), com os padrões de embalagem da Instrução Normativa Conjunta N 9, de 12/11/02, (SARC, ANVISA, INMETRO). Embalagem: saco contendo 20 (vinte) Kg
18	1500	Kg	<b>Cenoura:</b> Raiz de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvida, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor, sendo de colheita recente, lisa, com polpa intacta e limpa. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de sujidades, TERRA e resíduos fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.
19	350	Kg	<b>Cheiro-Verde:</b> Fresco, de primeira, constituída de folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescents, intactas, firmes e bem desenvolvidas, ausentes de defeitos que alterem a sua conformação e aparência bem como de enfermidades e isentos, sem defeitos graves de origem física ou mecânica, oriundos do manuseio e transporte, livre de folhas externas sujas de terra e de fertilizantes, livre de mistura com outros produtos. De colheita recente. Apresentação: maço com 1 Kg.
20	600	Kg	<b>Chicória:</b> Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescents, firmes e bem desenvolvidas. Coloração e tamanho



**Prefeitura Municipal de Motuca**  
ESTADO DE SÃO PAULO

			<p>uniformes e típicos da variedade, assim como a conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devendo estar frescas e isentas de insetos e enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externas sujas de terra aderente, odor e sabor estranhos. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas e resíduos fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.</p>
21	850	Kg	<p><b>Chuchu:</b> Produto de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvido, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiado e classificado com uniformidade no tamanho e cor e ser de colheita recente, lisa, com polpa intacta e limpa. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de sujidades, TERRA e resíduos fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.</p>
22	750	Kg	<p><b>Couve Manteiga:</b> Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescendo, firmes e bem desenvolvidas. Coloração e tamanho uniformes, típicos da variedade, assim como a conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades, assim como de danos por eles provocados; estarem livres de folhas externas sujas e de terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas e resíduos fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente.</p>
23	500	Kg	<p><b>Couve-Flor:</b> Parte da flor da hortaliça, de elevada qualidade, sem defeitos, hidratadas, sem traços de descoloração, turgescendo intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deve apresentar aroma, coloração e tamanho uniforme e típico da variedade. Não são permitidos defeitos nas verduras que lhe alterem a sua conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de vegetais genuínos e são, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades assim como seus danos, estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Totalmente livres de sujidades e parasitas, larvas e resíduos fertilizantes.</p> <p>Quanto a características microbiológicas, deverão obedecer a legislação vigente. Embalagem Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. Veículo de transporte em carroceria fechada, exclusivo para alimentos, sem sujidades de qualquer espécie. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas.</p>
24	450	Kg	<p><b>Espinafre:</b> Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescendo, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, assim como manter a conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais</p>



**Prefeitura Municipal de Motuca**  
ESTADO DE SÃO PAULO

			<p>genuínos e são, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades, assim como de danos por eles provocados; estarem livres de folhas externas sujas e de terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas e resíduos fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverão obedecer a legislação vigente. Embalagem Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. Veículo de transporte em carroceria fechada, exclusivo para alimentos, sem sujidades de qualquer espécie. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas.</p>
25	1800	Kg	<p><b>Goiaba Vermelha:</b> Categoria: Extra - Ausência de defeitos graves (dano profundo, podridão, e imaturo) - Coloração casca: verde claro - Coloração polpa: vermelha - Peso mínimo: 120 g/unidade - As goiabas deverão apresentar as características da cultivar bem definidas, serem sãs, inteiras, limpas e devem estar dentro da classificação adequada, obedecendo o limite de defeitos. EMBALAGEM As embalagens devem ser confeccionadas com material atóxico - caixas plásticas - os quais deverão estar limpos, resistentes, desprovidos de substâncias tóxicas, não transmitir odor ou sabor estranho ao alimento.</p>
26	50	Kg	<p><b>Hortelã:</b> Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Cor, aroma, sabor e tamanho uniformes, típicos da variedade. Não são permitidos defeitos nas verduras que lhe alterem a aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades, assim como de danos por eles provocados; estarem livres de folhas externas sujas e de terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas e resíduos fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.</p>
27	1500	Kg	<p><b>Laranja Pera:</b> Peso médio 200(duzentos) gramas. Produto são, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingindo o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem, lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Não apresentarem substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Livre de resíduos de fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos, contendo 10 a 13 dúzias, com aproximadamente 25 Kg.</p>
28	300	Kg	<p><b>Limão Taiti:</b> Procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingindo o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem, lesões de origem</p>



**Prefeitura Municipal de Motuca**  
ESTADO DE SÃO PAULO

			<p>mecânica ou provocadas por insetos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Não apresentarem substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Livre de resíduos de fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverão obedecer a legislação vigente. Embalagem Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. Veículo de transporte em carroceria fechada, exclusivo para alimentos, sem sujidades de qualquer espécie. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas.</p>
29	300	Kg	<p><b>Maçã Argentina:</b> Maçã, de primeira qualidade, não deverá apresentar problemas com coloração não característica, vermelha, in natura, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Não deverá estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde.</p>
30	1500	Kg	<p><b>Maçã Fuji, Gala ou Golden:</b> Maçã, de primeira qualidade, não deverá apresentar problemas com coloração não característica, vermelha, in natura, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Não deverá estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde. Padrão de tamanho 155.</p>
31	1000	Kg	<p><b>Mandioca:</b> Raiz de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor da polpa típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor e ser de colheita recente, lisa, com polpa intacta e limpa. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de sujidades, TERRA e resíduos fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. Quanto a características microbiológicas, deverão obedecer a legislação vigente. Veículo de transporte em carroceria fechada, exclusivo para alimentos, sem sujidades de qualquer espécie.</p>
32	400	Kg	<p><b>Mandioquinha:</b> Raiz de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma, sabor e cor da polpa típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor e ser de colheita recente, lisa, com polpa intacta e limpa. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de sujidades, TERRA e resíduos fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.</p>
33	1500	Kg	<p><b>Mamão Formosa:</b> Categoria: Extra - Ausência de defeitos graves (podridão, dano profundo, imaturo e dano mecânico). - Fruto colorido, só com o pescoço verde, mínimo de 75 % da superfície do fruto amarelada. - Peso unidade: de 1 a 2 Kg EMBALAGEM Os mamões deverão estar acondicionados em caixas plásticas limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto. As embalagens também deverão assegurar uma adequada conservação ao produto.</p>
34	300	Kg	<p><b>Maracujá:</b> Produto sãos, limpos, de boa qualidade, destinado ao</p>





**Prefeitura Municipal de Motuca**  
ESTADO DE SÃO PAULO

			<p>consumo “in natura”, devendo se apresentar fresco, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem, lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Não apresentarem substancia terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Livre de resíduos de fertilizantes. Tamanho médio e uniforme. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.</p>
<b>35</b>	4600	Kg	<p><b>Melancia</b> – Peças com Peso Médio de 10Kg: Redonda ou comprida, fruto sadio, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem, lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Não apresentarem substancia terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Livre de resíduos de fertilizantes. Tamanho médio e uniforme. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente.</p>
<b>36</b>	1.500	Kg	<p><b>Melão:</b> Tipo amarelo - Formato oval - Cor da polpa: branca-amarelada - Peso por unidade: 1 a 2 kg - Ausência de defeitos graves (podridão, passado, dano profundo e imaturo), para consumo imediato. EMBALAGEM Os melões deverão estar acondicionados em caixas de papelão ondulada ou caixas plásticas limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto. As embalagens também deverão assegurar uma adequada conservação ao produto.</p>
<b>37</b>	500	Kg	<p><b>Manga:</b> Tipo: Tommy - Forma oval, de ápice arredondado, casca grossa, aderente à polpa, com lenticelas esparsas, graúdas e bem visíveis. - Cor: vermelho-amarelo-brilhante - Polpa de cor amarela-escura, de textura firme e consistente, com fibras finas e abundantes, para consumo imediato. EMBALAGEM As mangas deverão estar acondicionadas em caixas plásticas limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto. As embalagens também deverão assegurar uma adequada conservação ao produto.</p>
<b>38</b>	700	Kg	<p><b>Milho Verde:</b> Apresentação em espiga in natura tamanho médio a grande, com coloração dos grãos amarelo forte. Aplicação: alimentar. Características adicionais: íntegro, com grãos inteiros, sem podridão e sem fungos. Cheiro característico do produto. Bem desenvolvido, com grau de maturidade adequado. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos de acordo com a resolução 12/78 da cnpa.</p>
<b>39</b>	1500	Dzs	<p><b>Ovo de galinha:</b> CARACTERÍSTICAS GERAIS É o produto formado no ovário da fêmea de galináceos sadios e obtido após a</p>



**Prefeitura Municipal de Motuca**  
ESTADO DE SÃO PAULO

			<p>postura. Deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial. DESCRIÇÃO DO PRODUTO - O produto deve ser de classe A (tamanho médio) - Peso por unidade: mínimo 40 g - Casca limpa, íntegra e sem deformação; - Clara límpida, transparente, consistente e com as chalazas intactas; - Gema translúcida, consistente, centralizada e sem desenvolvimento do germe EMBALAGEM Embalagem em bandeja de papelão ondulada, com capacidade para 12 ovos, resistentes, de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento.</p>
40	600	Kg	<p><b>Pepino Tipo Japonês:</b> Fruto sadio, suficientemente desenvolvido, apresentar uniformidade quanto ao tamanho, cor, sabor e aroma, característicos da variedade, assim como manter sua forma e aparência. Apresentar o grau de desenvolvimento ideal para o consumo. Estar isento de lesões provocadas mecanicamente e por insetos ou doenças fitopatológicas. NÃO CONTEREM TERRA OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES A CASCA. Não apresentar umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas e resíduos fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.</p>
41	800	Kg	<p><b>Pera Williams:</b> Produto de primeira qualidade, não deverá apresentar problemas com coloração não característica, in natura, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Não deverá estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde. Sem manchas ou cortes, macias, de tamanho uniforme.</p>
42	100	Kg	<p><b>Pêssego:</b> In natura, de primeira; livre de sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida e madura; com polpa firme e intacta; acondicionada em caixa contendo de 11 a 12 dúzias, pesando aproximadamente 22kg; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 272/05 de 20/10/78; com padrões de embalagem da instrução normativa conjunta n 9, de 12/11/02, (SARC, ANVISA, INMETRO); produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.</p>
43	200	Kg	<p><b>Pimentão Verde:</b> Produto são, limpos, de boa qualidade, destinada ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem, lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Não apresentarem substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Livre de resíduos de fertilizantes. Tamanho médio e uniforme. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.</p>
44	500	Kg	<p><b>Quiabo:</b> Liso, de boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, sem dano físico ou mecânico oriundo do transporte (rachaduras e cortes) de acordo com a resolução 12/78 da cnpa- Kg.</p>



**Prefeitura Municipal de Motuca**  
ESTADO DE SÃO PAULO

45	1000	Kg	<b>Repolho Branco:</b> Hortaliças de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidas, compactas e firmes. É indispensável uniforme na coloração, tamanho e conformação. Próprias para consumo, devendo ser procedentes de culturas sadias, de colheita recente, apresentando grau ideal no desenvolvimento do tamanho, aroma, cor e sabor que são próprios da variedade. Não apresentarem substancia terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Livre de resíduos de fertilizantes. Tamanho médio e uniforme. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.
46	500	Kg	<b>Repolho Roxo:</b> Hortaliças de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidas, compactas e firmes. É indispensável uniforme na coloração, tamanho e conformação. Próprias para consumo, devendo ser procedentes de culturas sadias, de colheita recente, apresentando grau ideal no desenvolvimento do tamanho, aroma, cor e sabor que são próprios da variedade. Não apresentarem substancia terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Livre de resíduos de fertilizantes. Tamanho médio e uniforme. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.
47	2500	Kg	<b>Tangerina Poncan ou Murcote:</b> Produto são, limpos, de boa qualidade, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingindo o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem, lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Não apresentarem substancia terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Livre de resíduos de fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.
48	2500	Kg	<b>Tomate Firme para Salada:</b> Produto são, limpos, de boa qualidade, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingindo o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem, lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Não apresentarem substancia terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Livre de resíduos de fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.
49	600	Kg	<b>Vagem Manteiga:</b> Elevada qualidade, bem desenvolvidas, compactas e firmes. É indispensável uniformidade na coloração,



**Prefeitura Municipal de Motuca**  
ESTADO DE SÃO PAULO

			tamanho e conformação. Próprias para o uso na culinária, devendo ser procedentes de vegetais genuínos e sadios, serem frescas, de colheita recente, abrigadas dos raios solares e apresentar um estágio ideal de desenvolvimento quanto ao tamanho, aroma, cor, sabor. A manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não apresentarem substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Livre de resíduos de fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.
--	--	--	---

## **2 – CONDIÇÕES DE ENTREGA**

2.1. Os produtos descritos neste Termo de Referência deverão ser entregues ao Contratante conforme os prazos previstos no Edital, mediante Autorização de Fornecimento e Cronograma de Entrega.

**CELSO TEIXEIRA ASSUMPÇÃO NETO**  
- Prefeito Municipal –



**ANEXO II – TERMO DE CREDENCIAMENTO**

**TERMO DE CREDENCIAMENTO**

**PREGÃO Nº 004/2016.**

Por este instrumento particular de Procuração, a (Razão Social da Empresa), com sede (encereço completo da matriz), inscrita no CNPJ/MF sob nº \_\_\_\_\_ e inscrição Estadual sob nº \_\_\_\_\_, representada neste ato por seu(s) qualificação (ões) do(s) outorgante(s) Sr.(a) \_\_\_\_\_, portador(a) de Cédula de Identidade RG nº \_\_\_\_\_ e CPF nº \_\_\_\_\_, nomeia(m) e constitui(em) seu bastante Procurador o(a) Sr.(a) \_\_\_\_\_, portador(a) da Cédula de Identidade RG nº \_\_\_\_\_ e CPF nº \_\_\_\_\_, a quem confere(imos) amplos poderes para representar a (Razão Social da Empresa) perante \_\_\_\_\_ (indicação do órgão licitante), no que se referir ao presente **PREGÃO PRESENCIAL nº \_\_\_\_/\_\_\_\_**, com poderes para tomar qualquer decisão durante todas as fases do **PREGÃO**, inclusive apresentar **DECLARAÇÃO DE QUE A PROPONENTE CUMPRE OS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO**, os envelopes **PROPOSTA DE PREÇOS (Nº 01) e DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO (Nº 02)** em nome da Outorgante formular verbalmente lances ou ofertas na(s) etapa(s) de lances, desistir verbalmente de formular lances ou ofertas na(s) etapa(s) de lance(s), negociar a redução de preço, desistir expressamente da intenção de interpor recurso administrativo ao final da sessão, manifestar-se imediata e motivadamente sobre a intenção de interpor recurso administrativo ao final da sessão, assinar a ata da sessão, prestar todos os esclarecimentos solicitados pelo PREGOEIRO, enfim, praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, em nome da Outorgante.

LOCAL, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL ACIMA QUALIFICADO

**OBS:** (Se PROCURADOR, anexar cópia da PROCURAÇÃO autenticada ou com o original para que se proceda à autenticação).



**Prefeitura Municipal de Motuca**  
ESTADO DE SÃO PAULO

**ANEXO III – DECLARAÇÃO DE REGULAR HABILITAÇÃO**

**PREGÃO N° 004/2016.**

A empresa \_\_\_\_\_, através de seu representante legal, Sr.(a) \_\_\_\_\_, CPF \_\_\_\_\_, (cargo na empresa: Diretor ou Sócio - Gerente), \_\_\_\_\_ DECLARA, para fins de direito, na qualidade de PROPONENTE da Licitação instaurada pela Prefeitura Municipal de Motuca na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL N° 004/2016**, que declara para os devidos fins que cumpre plenamente com os requisitos de habilitação do certame em epígrafe.

Por ser a expressão da verdade, firma a presente.

LOCAL, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL ACIMA QUALIFICADO



Prefeitura Municipal de Motuca  
ESTADO DE SÃO PAULO

ANEXO IV – PROPOSTA DE PREÇOS

PROPOSTA DE PREÇOS

À  
PREGOEIRA OFICIAL DA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE MOTUCA.

PREGÃO Nº. 004/2016

RAZÃO SOCIAL		Carimbo CNPJ
ENDEREÇO		
CNPJ		
I. ESTADUAL		
CEP		
TELEFONE		
E-MAIL		
BANCO		
CONTA CORRENTE		

RELAÇÃO DE PRODUTOS E DEMAIS ESPECIFICAÇÕES

Item	Descrição do Produto	Quant.	Unid.	Marca	V.Unit	V. Total
01	<b>Abacaxi Pérola:</b> Produto são, destinado ao consumo “in natura”, fresca e com uniformidade no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte, mantendo a qualidade ideal para o consumo imediato. Isenta de lesões mecânicas ou provocadas por insetos, NÃO CONTER SUBSTANCIA TERROSA, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isenta de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e de resíduos fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	1.000	Kg			
02	<b>Abacate:</b> Fruto com casca de coloração verde-oliva e brilhante; polpa espessa e cremosa, de coloração creme-amarelada e consistência mole. Categoria: Extra. Grau de maturação adequado para o consumo imediato. Ausência de defeitos graves como podridão, infrutescência passada e fruto amassado. EMBALAGEM Os abacates deverão ser entregues a granel em condições frescas e em adequados padrões de qualidade; estar acondicionados em caixas plásticas limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranho ao produto.	500	Kg			
03	<b>Abóbora Cabotiá:</b> Produto sadio, suficientemente desenvolvido, com uniformidade quanto ao tamanho, cor, sabor e aroma, característicos da variedade, assim como na forma e aparência. Grau de desenvolvimento ideal para o consumo. Isento de lesões provocadas mecanicamente	850	Kg			



Prefeitura Municipal de Motuca  
ESTADO DE SÃO PAULO

	<p>e por insetos ou doenças fitopatológicas. NÃO CONTEREM TERRA OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES A CASCA. Não apresentar umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas e resíduos fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.</p>				
04	<p><b>Abobrinha Menina:</b> Produto sadio, suficientemente desenvolvido, com uniformidade quanto ao tamanho, cor, sabor e aroma, característicos da variedade, assim como manter sua forma e aparência. Grau de desenvolvimento ideal para o consumo humano. Isento de lesões provocadas mecanicamente e por insetos ou doenças fitopatológicas. NÃO CONTEREM TERRA OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES A CASCA. Não apresentar umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas e resíduos fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.</p>	850	Kg		
05	<p><b>Acelga:</b> Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescendo, firmes e bem desenvolvidas. Coloração e tamanho uniforme e típicos da variedade, assim como a conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem estar frescas e isentas de insetos, sujidades, parasitas e larvas e resíduos fertilizantes, enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externas sujas de terra aderente, odor e sabor estranhos. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.</p>	700	Kg		
06	<p><b>Alface Americana:</b> Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescendo, firmes e bem desenvolvidas. Coloração e tamanho uniforme e típicos da variedade, assim como, a conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem estar frescas e isentas de insetos, sujidades, parasitas e larvas e resíduos fertilizantes, enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externas sujas de terra aderente, odor e sabor estranhos. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.</p>	950	Kg		
07	<p><b>Alho Roxo:</b> Bulbos são, sem réstia, casca e brotos. Não apresentando grãos chochos, ardidos, manchados ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente.</p>	450	Kg		
08	<p><b>Almeirão Pão de Açúcar:</b> Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescendo, firmes e bem desenvolvidas. Coloração e tamanho uniformes e típicos</p>	550	Kg		





Prefeitura Municipal de Motuca  
ESTADO DE SÃO PAULO

	da variedade, assim como, a conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem estar frescas e isentas de insetos, sujidades, parasitas e larvas e resíduos fertilizantes, enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externas sujas de terra aderente, odor e sabor estranhos. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.				
09	<b>Banana Nanica:</b> Peso médio 160g. Climatizada. Produto são, destinado ao consumo "in natura", com grau de maturação tal que permita suportar transporte, manipulação e conservação adequado para consumo. Tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem, lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Não apresentarem substancia terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Livre de resíduos de fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	3500	Kg		
10	<b>Banana Maçã:</b> Climatizada. Produto são, destinado ao consumo "in natura", com grau de maturação tal que permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo. Tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem, lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Não apresentarem substancia terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Livre de resíduos de fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	1.200	Kg		
11	<b>Banana Prata:</b> Climatizada. Produto são, destinado ao consumo "in natura", com grau de maturação tal que permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo. Tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem, lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Não apresentarem substancia terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Livre de resíduos de fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	1.200	Kg		
12	<b>Batata beneficiada:</b> Batata Inglesa lavada, lisa, de primeira qualidade, in natura, compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme devendo ser graúda. Produtos frescos e com grau de maturação que permita suportar a manipulação, o	1.000	Kg		



Prefeitura Municipal de Motuca  
ESTADO DE SÃO PAULO

	transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica.				
13	<b>Batata Doce:</b> Tubérculo de qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor e ser de colheita recente, lisa, com polpa intacta e limpa. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de sujidades, TERRA e resíduos fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	600	Kg		
14	<b>Beterraba:</b> Tubérculo de qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor e ser de colheita recente, lisa, com polpa intacta e limpa. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de sujidades, TERRA e resíduos fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	2.000	Pct de 162grs		
15	<b>Brócolis:</b> Parte da flor da hortaliça, de elevada qualidade, sem defeitos, hidratadas, sem traços de descoloração, turgescerem intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar aroma, coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não são permitidos defeitos nas verduras que lhe alterem a sua conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de vegetais genuínos e são, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades assim como seus danos, estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Totalmente livres de sujidades e parasitas, larvas e resíduos fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverão obedecer a legislação vigente. Embalagem Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. Veículo de transporte em carroceria fechada, exclusivo para alimentos, sem sujidades de qualquer espécie. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas.	500	Kg		
16	<b>Caqui Rama Forte:</b> Produto são, limpo, de boa qualidade, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresco, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não apresentando manchas, machucaduras,	750	Kg		



Prefeitura Municipal de Motuca  
ESTADO DE SÃO PAULO

	<p>rachaduras, bolores, sujidades, ferrugem, lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Não apresentarem substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Livre de resíduos de fertilizantes. Tamanho médio e uniforme. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.</p>					
17	<p><b>Cebola:</b> Produto in natura, cebola primeira, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho 3 e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, isenta de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em saco de polipropileno, pesando 1 kg, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-15 (decreto 12486 de 20/10/78), com os padrões de embalagem da Instrução Normativa Conjunta N 9, de 12/11/02, (SARC, ANVISA, INMETRO). Embalagem: saco contendo 20 (vinte) Kg</p>	1500	Kg			
18	<p><b>Cenoura:</b> Raiz de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvida, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor, sendo de colheita recente, lisa, com polpa intacta e limpa. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de sujidades, TERRA e resíduos fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.</p>	1500	Kg			
19	<p><b>Cheiro-Verde:</b> Fresco, de primeira, constituída de folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, ausentes de defeitos que alterem a sua conformação e aparência bem como de enfermidades e isentos, sem defeitos graves de origem física ou mecânica, oriundos do manuseio e transporte, livre de folhas externas sujas de terra e de fertilizantes, livre de mistura com outros produtos. De colheita recente. Apresentação: maço com 1 Kg.</p>	350	Kg			
20	<p><b>Chicória:</b> Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas. Coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, assim como a conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devendo estar frescas e isentas de insetos e enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externas sujas de terra aderente, odor e sabor estranhos. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas e resíduos fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.</p>	600	Kg			
21	<p><b>Chuchu:</b> Produto de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvido, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiado e classificado com</p>	850	Kg			



Prefeitura Municipal de Motuca  
ESTADO DE SÃO PAULO

	uniformidade no tamanho e cor e ser de colheita recente, lisa, com polpa intacta e limpa. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de sujidades, TERRA e resíduos fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.					
22	<b>Couve Manteiga:</b> Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescendo, firmes e bem desenvolvidas. Coloração e tamanho uniformes, típicos da variedade, assim como a conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades, assim como de danos por eles provocados; estarem livres de folhas externas sujas e de terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas e resíduos fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente.	750	Kg			
23	<b>Couve-Flor:</b> Parte da flor da hortaliça, de elevada qualidade, sem defeitos, hidratadas, sem traços de descoloração, turgescendo intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deve apresentar aroma, coloração e tamanho uniforme e típico da variedade. Não são permitidos defeitos nas verduras que lhe alterem a sua conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de vegetais genuínos e são, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades assim como seus danos, estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Totalmente livres de sujidades e parasitas, larvas e resíduos fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverão obedecer a legislação vigente. Embalagem Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. Veículo de transporte em carroceria fechada, exclusivo para alimentos, sem sujidades de qualquer espécie. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas.	500	Kg			
24	<b>Espinafre:</b> Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescendo, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, assim como manter a conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades, assim como de danos por eles provocados; estarem livres de folhas externas sujas e de terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas e resíduos fertilizantes.	450	Kg			



Prefeitura Municipal de Motuca  
ESTADO DE SÃO PAULO

	Quanto a características microbiológicas, deverão obedecer a legislação vigente. Embalagem Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. Veículo de transporte em carroceria fechada, exclusivo para alimentos, sem sujidades de qualquer espécie. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas.					
25	<b>Goiaba Vermelha:</b> Categoria: Extra - Ausência de defeitos graves (dano profundo, podridão, e imaturo) - Coloração casca: verde claro - Coloração polpa: vermelha - Peso mínimo: 120 g/unidade - As goiabas deverão apresentar as características da cultivar bem definidas, serem sãs, inteiras, limpas e devem estar dentro da classificação adequada, obedecendo o limite de defeitos. EMBALAGEM As embalagens devem ser confeccionadas com material atóxico - caixas plásticas - os quais deverão estar limpos, resistentes, desprovidos de substâncias tóxicas, não transmitir odor ou sabor estranho ao alimento.	1800	Kg			
26	<b>Hortelã:</b> Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem descoloração, turgescerentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Cor, aroma, sabor e tamanho uniformes, típicos da variedade. Não são permitidos defeitos nas verduras que lhe alterem a aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades, assim como de danos por eles provocados; estarem livres de folhas externas sujas e de terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas e resíduos fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	50	Kg			
27	<b>Laranja Pera:</b> Peso médio 200(duzentos) gramas. Produto são, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingindo o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem, lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Não apresentarem substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Livre de resíduos de fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos, contendo 10 a 13 dúzias, com aproximadamente 25 Kg.	1500	Kg			
28	<b>Limão Taiti:</b> Procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingindo o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem, lesões de	300	Kg			



Prefeitura Municipal de Motuca  
ESTADO DE SÃO PAULO

	<p>origem mecânica ou provocadas por insetos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Não apresentarem substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Livre de resíduos de fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverão obedecer a legislação vigente. Embalagem Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.</p> <p>Veículo de transporte em carroceria fechada, exclusivo para alimentos, sem sujidades de qualquer espécie. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas.</p>					
29	<p><b>Maçã Argentina:</b> Maçã, de primeira qualidade, não deverá apresentar problemas com coloração não característica, vermelha, in natura, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Não deverá estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde.</p>	300	Kg			
30	<p><b>Maçã Fuji, Gala ou Golden:</b> Maçã, de primeira qualidade, não deverá apresentar problemas com coloração não característica, vermelha, in natura, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Não deverá estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde. Padrão de tamanho 155.</p>	1500	Kg			
31	<p><b>Mandioca:</b> Raiz de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor da polpa típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor e ser de colheita recente, lisa, com polpa intacta e limpa. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de sujidades, TERRA e resíduos fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. Quanto a características microbiológicas, deverão obedecer a legislação vigente. Veículo de transporte em carroceria fechada, exclusivo para alimentos, sem sujidades de qualquer espécie.</p>	1000	Kg			
32	<p><b>Mandioquinha:</b> Raiz de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma, sabor e cor da polpa típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor e ser de colheita recente, lisa, com polpa intacta e limpa. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de sujidades, TERRA e resíduos fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.</p>	400	Kg			
33	<p><b>Mamão Formosa:</b> Categoria: Extra - Ausência de defeitos graves (podridão, dano profundo, imaturo e dano</p>	1500	Kg			



Prefeitura Municipal de Motuca  
ESTADO DE SÃO PAULO

	<p>mecânico). - Fruto colorido, só com o pescoço verde, mínimo de 75 % da superfície do fruto amarelada. - Peso unidade: de 1 a 2 Kg EMBALAGEM Os mamões deverão estar acondicionados em caixas plásticas limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto. As embalagens também deverão assegurar uma adequada conservação ao produto.</p>				
34	<p><b>Maracujá:</b> Produto são, limpos, de boa qualidade, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresco, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem, lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Não apresentarem substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Livre de resíduos de fertilizantes. Tamanho médio e uniforme. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.</p>	300	Kg		
35	<p><b>Melancia</b> – Peças com Peso Médio de 10Kg: Redonda ou comprida, fruto sadio, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem, lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Não apresentarem substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Livre de resíduos de fertilizantes. Tamanho médio e uniforme. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente.</p>	4600	Kg		
36	<p><b>Melão:</b> Tipo amarelo - Formato oval - Cor da polpa: branca-amarelada - Peso por unidade: 1 a 2 kg - Ausência de defeitos graves (podridão, passado, dano profundo e imaturo), para consumo imediato. EMBALAGEM Os melões deverão estar acondicionados em caixas de papelão ondulada ou caixas plásticas limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto. As embalagens também deverão assegurar uma adequada conservação ao produto.</p>	1.500	Kg		
37	<p><b>Manga:</b> Tipo: Tommy - Forma oval, de ápice arredondado, casca grossa, aderente à polpa, com lenticelas esparsas, graúdas e bem visíveis. - Cor: vermelho-amarelo-brilhante - Polpa de cor amarela-escura, de textura firme e consistente, com fibras finas e abundantes, para consumo imediato. EMBALAGEM As mangas deverão estar acondicionadas em caixas plásticas limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto. As</p>	500	Kg		



Prefeitura Municipal de Motuca  
ESTADO DE SÃO PAULO

	embalagens também deverão assegurar uma adequada conservação ao produto.					
38	<b>Milho Verde:</b> Apresentação em espiga in natura tamanho médio a grande, com coloração dos grãos amarelo forte. Aplicação: alimentar. Características adicionais: íntegro, com grãos inteiros, sem podridão e sem fungos. Cheiro característico do produto. Bem desenvolvido, com grau de maturidade adequado. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos de acordo com a resolução 12/78 da cnpa.	700	Kg			
39	<b>Ovo de galinha:</b> CARACTERÍSTICAS GERAIS É o produto formado no ovário da fêmea de galináceos sadios e obtido após a postura. Deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial. DESCRIÇÃO DO PRODUTO - O produto deve ser de classe A (tamanho médio) - Peso por unidade: mínimo 40 g - Casca limpa, íntegra e sem deformação; - Clara límpida, transparente, consistente e com as chalazas intactas; - Gema translúcida, consistente, centralizada e sem desenvolvimento do germe EMBALAGEM Embalagem em bandeja de papelão ondulada, com capacidade para 12 ovos, resistentes, de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento.	1500	Dzs			
40	<b>Pepino Tipo Japonês:</b> Fruto sadio, suficientemente desenvolvido, apresentar uniformidade quanto ao tamanho, cor, sabor e aroma, característicos da variedade, assim como manter sua forma e aparência. Apresentar o grau de desenvolvimento ideal para o consumo. Estar isento de lesões provocadas mecanicamente e por insetos ou doenças fitopatológicas. NÃO CONTEREM TERRA OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES A CASCA. Não apresentar umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas e resíduos fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	600	Kg			
41	<b>Pera Williams:</b> Produto de primeira qualidade, não deverá apresentar problemas com coloração não característica, in natura, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Não deverá estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde. Sem manchas ou cortes, macias, de tamanho uniforme.	800	Kg			
42	<b>Pêssego:</b> In natura, de primeira; livre de sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida e madura; com polpa firme e intacta; acondicionada em caixa contendo de 11 a 12 dúzias, pesando aproximadamente 22kg; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 272/05 de 20/10/78; com padrões de embalagem da instrução normativa conjunta n 9, de 12/11/02, (SARC, ANVISA, INMETRO); produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos	100	Kg			





Prefeitura Municipal de Motuca  
ESTADO DE SÃO PAULO

	determinados pela ANVISA.					
43	<b>Pimentão Verde:</b> Produto são, limpos, de boa qualidade, destinada ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem, lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Não apresentarem substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Livre de resíduos de fertilizantes. Tamanho médio e uniforme. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	200	Kg			
44	<b>Quiabo:</b> Liso, de boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, sem dano físico ou mecânico oriundo do transporte (rachaduras e cortes) de acordo com a resolução 12/78 da cnpa- Kg.	500	Kg			
45	<b>Repolho Branco:</b> Hortaliças de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidas, compactas e firmes. É indispensável uniforme na coloração, tamanho e conformação. Próprias para consumo, devendo ser procedentes de culturas sadias, de colheita recente, apresentando grau ideal no desenvolvimento do tamanho, aroma, cor e sabor que são próprios da variedade. Não apresentarem substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Livre de resíduos de fertilizantes. Tamanho médio e uniforme. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	1000	Kg			
46	<b>Repolho Roxo:</b> Hortaliças de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidas, compactas e firmes. É indispensável uniforme na coloração, tamanho e conformação. Próprias para consumo, devendo ser procedentes de culturas sadias, de colheita recente, apresentando grau ideal no desenvolvimento do tamanho, aroma, cor e sabor que são próprios da variedade. Não apresentarem substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Livre de resíduos de fertilizantes. Tamanho médio e uniforme. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	500	Kg			
47	<b>Tangerina Poncan ou Murcote:</b> Produto são, limpos, de boa qualidade, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem, lesões de	2500	Kg			



Prefeitura Municipal de Motuca  
ESTADO DE SÃO PAULO

	origem mecânica ou provocadas por insetos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Não apresentarem substancia terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Livre de resíduos de fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.					
48	<b>Tomate Firme para Salada:</b> Produto são, limpos, de boa qualidade, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem, lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Não apresentarem substancia terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Livre de resíduos de fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	2500	Kg			
49	<b>Vagem Manteiga:</b> Elevada qualidade, bem desenvolvidas, compactas e firmes. É indispensável uniformidade na coloração, tamanho e conformação. Próprias para o uso na culinária, devendo ser procedentes de vegetais genuínos e sadios, serem frescas, de colheita recente, abrigadas dos raios solares e apresentar um estágio ideal de desenvolvimento quanto ao tamanho, aroma, cor, sabor. A manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não apresentarem substancia terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Livre de resíduos de fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	600	Kg			
<b>VALOR GLOBAL</b>					<b>R\$:</b>	

A licitante declara que:

- a) Aceita todas as condições estabelecidas neste edital e seus anexos.
- b) Que o preço apresentado abrange todas as despesas incidentes sobre o objeto da licitação (a exemplo de impostos, taxas, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e gastos com transporte), bem como os descontos porventura concedidos.
- c) Que se compromete a efetuar a entrega dos produtos no preço e prazo constantes de sua proposta.
- d) Que o prazo de validade da proposta é de 60 (sessenta) dias, contado da data estipulada para sua entrega.



**Prefeitura Municipal de Motuca**  
ESTADO DE SÃO PAULO

e) Que os produtos são de primeira qualidade.

LOCAL, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

---

ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL ACIMA QUALIFICADO



Prefeitura Municipal de Motuca  
ESTADO DE SÃO PAULO

**ANEXO V – DECLARAÇÃO – CF, ART. 7º, INC. “XXXIII”**

**PREGÃO Nº 004/2016.**

A empresa \_\_\_\_\_, através de seu representante legal, Sr.(a) \_\_\_\_\_, CPF \_\_\_\_\_, (cargo na empresa: Diretor ou Sócio - Gerente), \_\_\_\_\_ **DECLARA**, para fins de direito, na qualidade de PROPONENTE da Licitação instaurada pela Prefeitura Municipal de Motuca, na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL Nº 004/2016**, que não possui em seu quadro de funcionário pessoa menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e que não emprega pessoas menores de dezesseis anos.

Por ser a expressão da verdade, firma a presente.

LOCAL, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL ACIMA QUALIFICADO



**Prefeitura Municipal de Motuca**  
ESTADO DE SÃO PAULO

**ANEXO VI – DECLARAÇÃO DE INEXISTENCIA DE IMPEDIMENTO LEGAL PARA LICITAR OU CONTRATAR COM A ADMINISTRAÇÃO**

NOME COMPLETO, portador do RG nº....., representante legal da empresa....., estabelecida a Rua....., nº....., Bairro....., na cidade de....., Telefone....., inscrita no CNPJ nº ....., interessada em participar no Pregão Presencial nº 004/2016 do Município de Motuca.

Declaramos conhecer e aceitar as condições constantes do Edital nº 005/2016 e seus anexos, bem como declaramos que não houve a ocorrência de fato impeditivo para licitar ou contratar com a Administração.

Sem mais para o momento, subscrevemo-nos.

Motuca/SP, \_\_\_\_\_ de 2016.

---

(Nome, RG, Função ou Cargo e Assinatura do Representante legal ou do Procurador)



**ANEXO VII – MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

Ata de R.P. nº

Processo Administrativo Nº 005/2016

Validade:

Pregão Nº 004/2016.

**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS QUE ENTRE SI CELEBRAM A  
PREFEITURA MUNICIPAL DE MOTUCA E A EMPRESA**

Aos \_\_\_ (\_\_\_\_) dias do mês de \_\_\_\_\_ de 2016, a PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MOTUCA Estado de São Paulo, com sede na Rua São Luiz, nº 111, Centro, Motuca, estado de São Paulo, neste ato representado por seu Prefeito Municipal, nos termos do artigo 15 da Lei Federal nº 8.666/93, com alterações inseridas pela Lei Federal nº 8.883/94, c/c Decreto Municipal nº 568/2007 em face da classificação das propostas apresentadas no Pregão Presencial nº. 0\_\_\_/2016, devidamente, HOMOLOGADA em \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_, resolve Registrar os Preços dos bens relacionados na relação anexa que fica fazendo parte integrante desta Ata, tendo sido os referidos preços oferecidos pelas empresas cuja proposta foi classificada no certame acima referenciado.

**FORNECEDOR**

“O Fornecedor (\_\_\_), CNPJ nº (\_\_\_), estabelecida à Rua (\_\_\_) nº (\_\_\_), representado neste ato por (\_\_\_), portador da carteira de identidade nº (\_\_\_), e inscrita no C.P.F. sob o n.º (\_\_\_), a seguir denominada FORNECEDOR.”

**1. DO OBJETO**

- 1.1. Registro de preço dos bens relacionados na relação anexa observadas as especificações contidas no Termo de Referência do processo licitatório em epígrafe, com vistas à eventual aquisição de hortifrutigranjeiros para a Confecção da Merenda Escolar.

**2. DA VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS**

- 2.1. A presente Ata de Registro de Preços terá a validade de até 12 (doze) meses a partir da sua assinatura, podendo ser rescindida de comum acordo entre as partes, conforme legislação vigente.
- 2.2. Nos termos do artigo 15, § 4º, da Lei Federal nº. 8.666/93, com alterações da Lei Federal 8.883/94, durante o prazo de validade desta Ata de Registro de Preços, o Município **não fica obrigado a adquirir**, exclusivamente por seu intermédio, os produtos constantes na lista anexa, podendo utilizar, para tanto, outros meios, desde que sejam observadas as regras atinentes à licitação (Lei nº. 8.666/93), sem que desse fato, caiba recurso ou indenização de qualquer espécie às empresas detentoras.
- 2.3. Ocorrendo qualquer das hipóteses prevista no artigo 78 da Lei Federal 8.666/93 e alterada pela 8.883/94, a presente Ata de Registro de Preços será, cancelada, garantidos, aos seus fornecedores, o contraditório e a ampla defesa.



### **3. DO RECEBIMENTO, LOCAL, PRAZO E CONDIÇÕES DE ENTREGA DO MATERIAL**

- 3.1. O "FORNECEDOR" obriga-se a entregar os produtos em local designado pela Administração, sendo que correrão por conta do "FORNECEDOR" todos os riscos e despesas originários de transporte e descarga do material requisitado pela municipalidade.
- 3.2. O compromisso de fornecimento do material só estará caracterizado mediante a assinatura de contrato escrito, emissão de nota de empenho, autorização de fornecimento, expedição de ordem de serviço ou outros instrumentos equivalentes ao contrato escrito, o qual deverá seguir as mesmas disposições desta Ata de Registro de Preços.
- 3.3. Os Pedidos deverão ser formulados através de fax/ofício, memorando ou requisição de material, devendo conter: data, número do processo, da Ata de Registro de Preços, especificação do material, quantidade, local para entrega, nome, carimbo e assinatura do responsável pelo setor, devendo a cópia do mesmo ser juntada aos processos de liquidação.
- 3.4. A detentora fica obrigada a atender todos os Pedidos efetuados durante a vigência da Ata de Registro de Preços.
- 3.5. Na hipótese da detentora da Ata de Registro de Preços se negar a receber o Pedido, o mesmo deverá ser enviado pelo correio, registrado, considerando-se como efetivamente recebido, na data do registro, para todos os efeitos legais.
- 3.6. O material objeto da Ata de Registro de Preços será recebido pela Prefeitura do Município, consoante o disposto no artigo 73 da Lei Federal Nº. 8.666/93 e demais normas pertinentes.
- 3.7. As entregas serão semanalmente, todas as Segundas Feiras até as 11:00 Horas, exceto quando feriados no qual poderão ser entregues no dia seguinte, conforme Autorização de Fornecimento e Cronograma, no Almoxarifado da Prefeitura Municipal de Motuca, sito à Rua São Luiz nº. 111, Centro, os quais serão conferidos e se, achados irregulares, devolvidos à empresa, que terá o prazo de 24 horas para substituir os itens rejeitados.
- 3.8. A(s) Empresa(s) contratada(s) deverá(ão) fornecer os hortifrutigranjeiros de primeira qualidade, que atendam as exigências técnicas para a perfeita utilização e os adequados resultados dos mesmos, responsabilizando-se, inclusive, e às suas expensas, pela substituição dos mesmos entregue fora dos padrões de qualidade exigidos.

### **4. DOS PREÇOS**

- 4.1. O preço ofertado pelas empresas signatárias da presente Ata de Registro de Preços é o constante da lista anexa, a qual integra a presente. Valor Total Registrado: R\$ (...)
- 4.2. No(s) preço(s) unitário(s) ora registrado(s) já está(ão) inclusa(s) todas as despesas diretas e indiretas, bem como os impostos incidentes, ficando certo de que à "PREFEITURA" nenhum outro ônus caberá além do pagamento do preço constante no "QUADRO RESUMO" que faz parte integrante desta Ata.



## **5. FORMA DE PAGAMENTO**

- 5.1. A Prefeitura se compromete a efetuar o(s) pagamento(s), até 30 (trinta) dias após a entrega dos produtos, por meio de depósito em conta corrente, após a apresentação da respectiva nota fiscal/fatura devidamente discriminada e atestada por servidor designado, ou outra forma adotada pela Tesouraria Municipal.
- 5.2. Os proponentes deverão apresentar a(s) Nota(s) Fiscal(is) desta licitação contendo expressamente o nº. da licitação e respectivo processo licitatório.

## **6. DOS RECURSOS FINANCEIROS**

- 6.1. As despesas decorrentes da execução da presente licitação onerarão verbas da seguinte dotação orçamentária:

02.03 – Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esportes e Lazer.

02.03.06 – Merenda Escolar

3.3.90.30.00 – Material de Consumo – Tesouro – Ficha nº 92

10.306.0015.2016 – Manutenção da Merenda Escolar

02.03 – Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esportes e Lazer.

02.03.06 – Merenda Escolar

3.3.90.30.00 – Material de Consumo – Estadual – Ficha nº 93

10.306.0015.2016 – Manutenção da Merenda Escolar

02.03 – Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esportes e Lazer.

02.03.06 – Merenda Escolar

3.3.90.30.00 – Material de Consumo – Federal – Ficha nº 94

10.306.0015.2016 – Manutenção da Merenda Escolar

02.03 – Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esportes e Lazer.

02.03.06 – Merenda Escolar

3.3.90.30.00 – Material de Consumo – Federal – Ficha nº 95

.306.0015.2016 – Manutenção da Merenda Escolar

## **7. PENALIDADES**

- 7.1. A recusa pela detentora da Ata de Registro de Preços em retirar a Nota de Empenho e Pedido de Compra fora do prazo estabelecido ou retirar com atraso sem a devida justificativa, aceita pela Prefeitura Municipal sujeitar-se-á as penalidades estabelecidas no edital regulador do certame.
- 7.2. Pela inexecução ou descumprimento parcial ou total das cláusulas desta Ata de Registro de Preços, a Prefeitura poderá aplicar ao "Fornecedor" as penalidades previstas na Lei Federal nº. 8.666/93 e no respectivo edital.

## **8. REAJUSTES DE PREÇOS**

- 8.1. A detentora da Ata de Registro de Preços, em função da dinâmica do mercado, poderá solicitar a adequação dos preços vigentes, através de solicitação, formal à Prefeitura do Município, desde que acompanhada de documentos que comprovem a procedência do pedido, tais como lista de preços do fabricante, notas fiscais de aquisições de produtos, matéria primas, componentes ou de outros documentos julgados necessários.





**Prefeitura Municipal de Motuca**  
ESTADO DE SÃO PAULO

- 8.2. Independente da solicitação do item supra, a Prefeitura do Município poderá, a qualquer tempo, rever os preços em vigor, reduzindo-os em conformidade com os parâmetros de pesquisa de mercado realizada ou quando alterações conjunturais provocarem a redução dos preços praticados nos mercados atacadistas dos diferentes produtos no âmbito nacional, sendo que o novo preço fixado será válido a partir da data de sua divulgação.
- 8.3. O preço a ser pago à detentora da Ata será o vigente na data do Pedido de Compra, independentemente da data da entrega dos passes.
- 8.4. Fica ressaltada a possibilidade de alteração das condições contratuais, em face da superveniência de normas Federais ou Municipais sobre a matéria.

## **9. DOS ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES**

- 9.1. O FORNECEDOR obriga-se a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessárias, no montante de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado de cada contrato ou outro instrumento hábil derivado da Ata de Registro de Preços, salvo as supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes, que poderão reduzir o limite indicado, de acordo com o § 1º do artigo 65 da Lei Federal 8.666/93.

## **10. DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

- 10.1. A Ata de Registro de Preços poderá ser cancelada de pleno direito.
  - 10.1.1. Pela Administração quando:
    - 10.1.1.1. A detentora não cumprir as obrigações constantes da Ata de Registro de Preços.
    - 10.1.1.2. A detentora não formalizar Ata de Registro de Preços decorrente ou não retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido, se a administração não aceitar sua justificativa.
    - 10.1.1.3. A detentora der causa a rescisão administrativa da Ata de Registro de Preços.
    - 10.1.1.4. Em qualquer das hipóteses de inexecução total ou parcial da Ata de Registro de Preços.
    - 10.1.1.5. Os preços registrados se apresentarem superiores aos praticados pelo mercado.
    - 10.1.1.6. Por razões de interesse público, devidamente justificado pela administração.
- 10.2. Pela detentora quando, mediante solicitação por escrito comprovar estar impossibilitada de cumprir as exigências da Ata de Registro de Preços.
- 10.3. A solicitação da detentora para cancelamento do preço registrado deverá ser formulada com antecedência de 30 (trinta) dias, facultada à administração a aplicação das penalidades previstas na presente, caso não aceitas as razões do pedido.



**Prefeitura Municipal de Motuca**  
ESTADO DE SÃO PAULO

- 10.4. A presente Ata de Registro de Preços somente poderá ser cancelada nos casos e na forma prevista nas disposições da Lei Federal nº. 8.666/93 e suas alterações.

**11. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

- 11.1. A detentora da Ata de Registro de Preços deverá comunicar à Prefeitura do Município, toda e qualquer alteração nos dados cadastrais, para atualização.
- 11.2. As interessadas devem ter pleno conhecimento de todas as disposições constantes desta Ata, não podendo invocar nenhum desconhecimento como impeditivo de sua proposta ou de perfeito cumprimento da Ata.
- 11.3. Fazem parte integrante desta Ata o Edital, a proposta apresentada pela Detentora, a lista anexa e todos os demais itens e anexos contidos no edital que regula o certame independente de qualquer transcrição.
- 11.4. Fica eleito o Foro da Comarca de Américo Brasiliense, para dirimir quaisquer questões oriundas da presente Ata de Registro de Preços.
- 11.5. E por estarem de acordo com as condições desta Ata, assinam as partes em 03 (três) vias de igual teor e forma, na presença de 02 (duas) testemunhas.

Local, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
PREFEITURA MUNICIPAL

\_\_\_\_\_  
EMPRESA  
Representante Legal

TESTEMUNHAS:

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

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