



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

RECIBO DE RETIRADA DE EDITAL PELA INTERNET

PREGÃO PRESENCIAL Nº 15/2019

EDITAL Nº 57 DE 16 DE AGOSTO DE 2019

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – HORTIFRUTI PARA MERENDA ESCOLAR DAS UNIDADES DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE MOTUCA/SP.

RAZÃO SOCIAL	
CNPJ	
ENDEREÇO	
E-MAIL	
CIDADE/ESTADO	
TELEFONE	
FAX	
<p>Obtivemos, através de acesso à página www.motuca.sp.gov.br, nesta data, cópia do instrumento convocatório da licitação acima identificada.</p> <p>Local, aos ____ de _____ de _____.</p> <p>_____</p> <p>ASSINATURA</p>	

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 meio do e-mail 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



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

convocatório, bem como de quaisquer informações adicionais, não cabendo posteriormente qualquer reclamação.

PREGÃO PRESENCIAL Nº 15/2019
PROCESSO Nº 57/2019
EDITAL DE 16 DE AGOSTO DE 2019

LICITAÇÃO DIFERENCIADA COM COTAS RESERVADAS

DEPARTAMENTOS: **SECRETARIA EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER.**

OBJETO: **REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – HORTIFRUTI PARA MERENDA ESCOLAR DAS UNIDADES DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE MOTUCA/SP.**

TIPO DE LICITAÇÃO: **MENOR PREÇO UNITÁRIO.**

DATA DA REALIZAÇÃO: **28 de Agosto de 2019.**

HORÁRIO: a partir das **14h00min.**

REFERÊNCIA DE TEMPO: Para todas as referências de tempo será considerado o horário de Brasília - DF.

LOCAL REALIZAÇÃO: **PREFEITURA MUNICIPAL DE MOTUCA**, Setor de Compras e Licitações, situada na Rua São Luiz, nº 111, Centro, Motuca/ SP.

RETIRADA DO EDITAL: Setor de Compras e Licitações, situado à Rua São Luiz, nº 111, Centro, Motuca/ SP, das 08h00min às 11h00min e das 13h00min às 16h00min, ou baixado gratuitamente através do endereço de eletrônico: www.motuca.sp.gov.br e através do e-mail: compras@motuca.sp.gov.br ou informações através do telefone: (16) 3348-9300.

I – PREÂMBULO

1.1. O Senhor Prefeito Municipal de Motuca/SP, usando de suas atribuições, torna público que se acha aberta, nesta Prefeitura Municipal, através do Setor de Compras e Licitações, licitação na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL** do tipo **menor preço unitário**, objetivando o **REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – HORTIFRUTI PARA MERENDA ESCOLAR DAS UNIDADES DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE MOTUCA/SP**, de acordo com as disposições contidas neste Edital, que será regida pela Lei Federal nº. 10.520, de 17 de julho de 2002, Decreto Municipal nº 568/2007 alterado pelo Decreto nº 1.282, de 05 de Setembro de 2018, aplicando-se subsidiariamente, no que caber, as disposições da Lei Federal nº 8.666/ 93 com suas alterações legais, Lei Complementar nº 123/2006 e Lei Complementar nº 147/2014, e outras normas aplicáveis à espécie.

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

1.3. A sessão de processamento do Pregão será realizada na **PREFEITURA MUNICIPAL DE MOTUCA**, no endereço acima informado, **às 14h00min do dia 28 de Agosto de 2019** e será conduzido pelo Pregoeiro Oficial, o Sr. ALEX FERNANDO FERREIRA, com o auxílio da Equipe de Apoio, composta pelos servidores municipais, o Sr. Ronni Carlos Furtado e Srta. Camila Fernanda Cordeiro, designados pelas Portarias nº 2.451 de 01 de Fevereiro de 2019.

1.4. O Edital, instrumento convocatório e seus anexos poderão ser adquiridos na Sala de Compras e



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

Licitações da Prefeitura Municipal de Motuca, na forma, endereço, data e horários acima informados.

1.5. As propostas dos interessados e as ocorrências correlatas deverão obedecer às especificações deste instrumento convocatório e respectivos anexos, que dele fazem parte integrante.

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

Anexo I – Termo de Referência;

Anexo II – Modelo de Credenciamento;

Anexo III - Modelo de Proposta LOTE 01 - Cota Principal (item 01 a 57);

Anexo IV – Modelo de Proposta LOTE 02 - Cota Reservada (item 58 a 114);

Anexo V – Declaração de Cumprimento aos Requisitos de Habilitação;

Anexo VI – Declaração de não impedimento de participar de licitação ou de contratar com a Administração;

Anexo VII – Declaração Enquadramento Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte;

Anexo VIII – Declaração conforme disposto no artigo 7º, inciso XXXIII da CF;

Anexo IX - Minuta da Ata de Registro de Preços;

Anexo X – Termo de Ciência e Notificação;

Anexo XI – Declaração de Documentos à Disposição do TCE-SP.

1.7. Caso sejam efetivadas as compras derivadas do registro de preço desta licitação será para o Departamento de Educação e as despesas serão suportadas com os recursos orçamentários consignados no orçamento vigente e futuro nas fichas relacionadas no item XX - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA deste Edital.

1.8. As consignações orçamentárias acima mencionadas serão oneradas pontualmente em cada ata e nas aquisições efetuadas através das Ordens de Compras e ou Notas de Empenhos.

II – OBJETO

2.1. Constitui objeto do presente pregão o **REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – HORTIFRUTI PARA MERENDA ESCOLAR DAS UNIDADES DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE MOTUCA/SP**, conforme especificações técnicas contidas no Termo de Referência - Anexo I, que integram este edital.

III – CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

3.1. Poderão participar deste pregão:

3.1.1. As empresas interessadas que explorem o ramo de atividade compatível ao objeto da licitação e que preencham a todas as condições de habilitação e credenciamento constantes deste Edital.

3.1.2. Os licitantes que comprovarem o enquadramento como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, nos termos do art. 3º, da Lei Complementar nº 123/06, no qual terão tratamento diferenciado das demais, consoante, disposições constantes nos artigos 42 a 45 do mesmo diploma legal, inclusive o MEI (Microempreendedor Individual) que é uma modalidade de microempresa favorecido conforme art. 18, § 2º da Lei Complementar nº 147/14.

3.2. Poderão também participar deste pregão:

3.2.1. Para o caso de empresas em recuperação judicial: Ela deverá estar ciente de que, no momento da assinatura do contrato deverá apresentar cópia do ato de nomeação do administrador judicial ou se o administrador for pessoa jurídica, o nome do profissional responsável pela condução do processo e, ainda, declaração, relatório ou documento equivalente do juízo ou do administrador, de que

3/68



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

a licitante está cumprindo o plano de recuperação judicial;

3.2.2. Para o caso de empresas em recuperação extrajudicial: Ela deverá estar ciente de que, no momento da assinatura do contrato deverá apresentar comprovação documental de que está cumprindo as obrigações do plano de recuperação extrajudicial.

3.3. Estarão impedidos de participar da presente licitação:

3.3.1. As empresas declaradas inidôneas por qualquer órgão público federal, estadual ou municipal e não reabilitadas;

3.3.2. Os interessados suspensos do direito de licitar e impedidas de contratar com esta Administração nos termos do inciso III do artigo 87 da lei 8.666/93 e suas alterações posteriores;

3.3.3. Servidor ou dirigente de órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação;

3.3.4. Empresa em estado de **falência e concordata**.

3.3.5. Consórcios.

3.3.6. Todos os impedidos de licitar e contratar nos termos do art. 7º da Lei 10.520/02.

IV – CREDENCIAMENTO e DECLARAÇÕES

4.1. No dia, hora e local estipulados no preâmbulo deste edital, os licitantes deverão estar representados por agentes credenciados, com poderes para formular lances, negociar preços e praticar todos os atos inerentes ao certame, inclusive interpor e desistir de recursos em todas as fases licitatórias, assim como assinar a respectiva Ata de Registro de Preços que vier a ser pactuada.

4.2. O credenciamento far-se-á por procuração pública ou particular, em original ou cópia autenticada, devendo obrigatoriamente apresentar os dados constantes do **Anexo II – Termo de Credenciamento**.

4.2.1. No caso em que a procuração for do tipo particular, poderá a licitante apresentar o documento com o **respectivo reconhecimento de firma do outorgante junto ao cartório de notas, ou**; apresentar a procuração devidamente assinada com a respectiva juntada de cópia do documento oficial do outorgante (inclusive nos casos de substabelecimento) que comprove a identidade entre a assinatura deste com a consignada no documento de outorga, sem prejuízo da aplicação de sanção nas esferas cível, administrativa e criminal pela falsidade documental devidamente comprovada.

4.2.2. Juntamente com a procuração, o representante deverá, obrigatoriamente, apresentar cópia autenticada do **Contrato Social**, Estatuto, Ato Constitutivo com a respectiva eleição de seus administradores ou qualquer outro documento idôneo em comprovar os poderes de quem assina a procuração.

4.3. Sendo o representante sócio ou dirigente do licitante, bastará a apresentação do documento aludido no subitem anterior, o qual terá os mesmos efeitos da procuração/termo de credenciamento e ficará retido nos autos do processo administrativo.

4.3.1. O microempreendedor individual deverá comprovar sua condição mediante a apresentação do Certificado da Condição de Microempreendedor Individual, que poderá ser obtido no endereço: (<http://www.portaldoempreendedor.gov.br>).

4.4. Além do documento acima citado os proponentes deverão se apresentar para credenciamento junto ao Pregoeiro exibindo a carteira de identidade ou outro documento equivalente.

4.5. O credenciamento é condição obrigatória para formulação de propostas, lances verbais e para praticar todos os atos neste Pregão (artigo 4º, inciso VI da Lei nº 10.520/2002).

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



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

4.7. Os proponentes após o credenciamento deverão apresentar **Declaração de Cumprimento aos Requisitos de Habilitação** nos termos do modelo contido do **ANEXO V**, deste edital a qual, por intermédio de seu representante legal, DECLARA que a empresa atende todos os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências deste instrumento convocatório (separadamente dos envelopes “PROPOSTA” e “HABILITAÇÃO”).

4.8. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, que optar pelo exercício da preferência prevista na Lei Complementar nº 123/06, deverão apresentar declaração de enquadramento de acordo com o modelo estabelecido no **ANEXO VII - Declaração Enquadramento Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte** (separadamente dos envelopes “PROPOSTA” e “HABILITAÇÃO”) comprovada por um dos seguintes documentos:

A) Certidão expedida pela Junta Comercial, caso exerçam atividade comercial;

B) Documento expedido pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas caso atuem em outra área que não a comercial;

C) Comprovação de inscrição no Regime Especial Unificado de Arrecadação de Tributos e Contribuições – Simples Nacional.

4.9. A não apresentação do documento de **credenciamento** ou da **declaração de cumprimento aos requisitos de habilitação** não será motivo para a desclassificação ou inabilitação do licitante. Neste caso, o **representante ficará apenas impedido de dar lances, se manifestar e responder pelo licitante durante os trabalhos.**

4.10. No caso de ausência do credenciado as declarações contidas nos subitens 4.7. e 4.8., deverão ser apresentadas juntamente com os documentos de habilitação (Envelope nº 02).

4.11. Encerrada a fase de credenciamento pelo Pregoeiro, não serão admitidos credenciamentos de eventuais licitantes retardatários.

V – DAS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

5.1. As Microempresas - ME e Empresas de Pequeno Porte - EPP, beneficiadas pelo regime diferenciado e favorecido previsto na Lei Complementar nº. 123/06 deverão entregar, até a hora máxima estabelecida no preâmbulo deste edital a **Declaração de Enquadramento como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte** conforme modelo estabelecido no **ANEXO VII** deste Edital.

5.2. A Declaração solicitada acima deverá ser entregue fora dos envelopes de Documentos de Habilitação e de Proposta de Preço, e a sua não entrega no prazo determinado significará que a empresa, mesmo sendo ME ou EPP, decidiu não se utilizar dos benefícios do regime diferenciado e favorecido da Lei Complementar nº. 123/06.

5.3. A licitante que entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, prestar informação falsa ou perturbar a realização do procedimento licitatório poderá ser declarada inidônea para licitar e contratar com a Administração Pública.

5.4. Para efeitos desta licitação, consideram-se Microempresa e Empresas de Pequeno Porte, respectivamente, as empresas que se enquadram nas definições dos incisos I e II do art. 3º da Lei Complementar nº. 123/06.

5.5. Não se inclui no regime diferenciado e favorecido, para nenhum efeito legal, a pessoa jurídica incluída nas vedações estabelecidas no § 4º do art. 3º da Lei Complementar nº. 123/06.



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

VI – RECEBIMENTO DOS ENVELOPES

6.1. No dia, hora e local designados neste edital, o Pregoeiro, encerrada a etapa de credenciamento, procederá ao recebimento dos envelopes contendo as propostas comerciais e documentos de habilitação dos licitantes, ambos em invólucros separados, indevassáveis, fechados e rubricados no fecho, que deverão conter os seguintes dizeres em sua face externa respectivamente:

Á PREFEITURA MUNICIPAL DE MOTUCA
PREGÃO PRESENCIAL Nº 15/2019
PROCESSO Nº 57/2019
ENVELOPE Nº 01 - PROPOSTA COMERCIAL
RAZÃO SOCIAL DA PROPONENTE

Á PREFEITURA MUNICIPAL DE MOTUCA
PREGÃO PRESENCIAL Nº 15/2019
PROCESSO Nº 57/2019
ENVELOPE Nº 02 - DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO
RAZÃO SOCIAL DA PROPONENTE

6.2. A proposta deverá ser elaborada em papel timbrado da empresa e redigida em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, sem rasuras, emendas, borrões ou entrelinhas e ser datada e assinada pelo representante legal da licitante conforme modelos contidos nos **Anexo III** – Modelo de Proposta LOTE 01 - Cota Principal (itens nº 01 a 57) e **Anexo IV** – Modelo de Proposta LOTE 02 - Cota Reservada (itens 58 a 114).

6.3. Os licitantes deverão, além das Propostas Impressas conforme modelos contidos nos **Anexos III e IV**, também apresentar 01 (uma) cópia em mídia eletrônica, contendo os ARQUIVOS (PROPOSTAS) fornecidos pela PREFEITURA, que serão importados para o Sistema de Pregão utilizado pela Prefeitura, com o intuito de agilizar os trabalhos.

6.3.1. Para obter o ARQUIVO PROPOSTA de que trata o sub-item anterior o Licitante interessado deverá retirá-lo no site oficial da Prefeitura Municipal de Motuca - www.motuca.sp.gov.br. Informações podem ser obtidas através do telefone PABX (16) 3348-9300 ou ainda através do email: compras@motuca.sp.gov.br.

VII – CONTEÚDO DO ENVELOPE Nº 01 - PROPOSTA

7.1. A **Proposta de Preços** deverá ser apresentada conforme modelos estabelecidos contidos nos **Anexo III** – Modelo de Proposta LOTE 01 - **Cota Principal (item 01 a 57)** e **Anexo IV** – Modelo de Proposta LOTE 02 - **Cota Reservada (item 58 a 114)**, devendo conter os seguintes elementos:

7.1.1. Razão social, endereço completo, CNPJ, Inscrição Estadual, telefone, fax e endereço eletrônico da proponente;

7.1.2. Indicação do nº do Pregão e Edital;

7.1.3. Indicação do banco, nº da conta corrente, nº agência e cidade do proponente;

7.1.4. Indicação do representante habilitado para assinatura da Ata de Registro de Preços bem como os dados completo, como: nome, nacionalidade, profissão, RG, CPF, data de nascimento, endereço



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

completo e e-mail institucional e pessoal;

7.1.5. Especificação completa dos produtos ofertados, na mesma ordem e apresentação solicitada no Anexo I – Termo de Referência e III e IV – Modelos de Propostas de Preços do edital, contendo a marca e/ou tipo/modelo;

7.1.6. Indicação do item (compatível com o objeto descrito), com os respectivos preços unitários e totais para cada item e total da proposta em algarismos e por extenso, sendo fixos e irredutíveis, expressos em moeda nacional corrente, com no máximo **02 (duas) casas decimais**, devendo estar inclusos nos preços todas as despesas diretas e indiretas que recaiam sobre o objeto licitado, impostos, taxas, tributos, frete e demais encargos, inclusive descargos;

7.1.7. As **entregas deverão ser efetuadas semanalmente**, todas as **Segundas Feiras**, a partir do recebimento da respectiva requisição – Ordem de Fornecimento ou emissão da Nota de Empenho, a partir da comunicação formal ao licitante vencedor que será efetuada via email ou outro meio hábil.

7.1.8. A **“Proposta Digital (mídia eletrônica)”** **deverá ser apresentada conforme modelo baixada do site**, não podendo de forma alguma os campos contendo os descritivos dos itens serem alterados, devendo seguir nos mesmos moldes 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 as propostas ofertadas**, 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.

7.1.8.1. Na apresentação da **proposta digital (mídia eletrônica)**, **para os campos dos valores unitários** dos itens que não forem cotados pelos licitantes deverão **constar valor 0,00 (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.

7.1.9. Prazo de validade da proposta não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias contados da data de sua apresentação, prazo no qual a empresa se comprometerá em mantê-la, em sua integralidade, fato este aceito pela simples participação no certame;

7.1.9.1. Se por falha do proponente a proposta não indicar o prazo de sua validade, esta será considerada válida por 60 (sessenta) dias independentemente de qualquer outra manifestação.

7.2. 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.

7.3. Apresentada a proposta, o proponente estará automaticamente aceitando e se sujeitando às cláusulas e condições do presente Edital.

7.4. Não será admitida cotação em quantidade inferior à prevista neste Edital.

7.5. A análise das propostas pelo Pregoeiro visará ao atendimento das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos, sendo desclassificadas as propostas cujo objeto não atenda as especificações, prazos e condições fixados no Edital;

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

7.7. Serão **DESCLASSIFICADAS** as propostas:

7.7.1. que não atenderem às exigências do edital e seus anexos ou da legislação aplicável;

7.7.2. omissas ou vagas bem como as que apresentarem irregularidades ou defeitos capazes de dificultar o julgamento;

7.7.3. que impuserem condições ou contiverem ressalvas em relação às condições estabelecidas neste edital..

7.8. Serão desclassificados os lances finais e, na inexistência de lances, as propostas escritas:

7.8.1. que apresentarem preços excessivos ou manifestamente inexequíveis, quando comparados aos



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

preços de mercado.

7.9. As propostas não desclassificadas serão selecionadas para a etapa de lances.

7.9.1. Para efeito de seleção será considerado o PREÇO UNITÁRIO.

VIII – DA COTA DE ATÉ 25% RESERVADA PARA ME e EPP

8.1. Conforme instituído pelo artigo 48, III, da Lei Complementar 123/06, na redação dada pela Lei Complementar 147/14, fica reservada uma cota do processo, referente ao Lote 02, assegurando a contratação de microempresas e empresas de pequeno porte.

8.1.1. Para a cota reservada para microempresas e empresas de pequeno porte, a proposta comercial deverá ser apresentada separadamente (Anexo IV– Modelo de Proposta LOTE 02 - Cota Reservada), conforme situações previstas no artigo 48, III, da LC 123/03, ressalvado o seguinte:

8.1.1.1. Se não houver competidor enquadrado como microempresas ou empresas de pequeno porte capaz de cumprir as exigências estabelecidas no instrumento convocatório relativamente **à cota a ela reservada, a licitação, apenas no que se refere à referida Cota, será automaticamente revertida ao vencedor da Cota Principal, em seus respectivos itens vencedores.**

IX – CONTEÚDO DO ENVELOPE Nº 02 – HABILITAÇÃO

9.1. O Envelope “Documentos de Habilitação” deverá conter os documentos a seguir relacionados, os quais dizem respeito a:

9.1.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA (art. 28 da Lei nº 8.666/93):

- a) - Registro comercial **em vigor (última alteração)**, no caso de empresa individual;
- b) – Ato constitutivo e alterações subseqüentes, ou contrato consolidado **em vigor (última alteração)**, 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;
- e) – O micro empreendedor individual deverá comprovar sua condição mediante apresentação do registro (requerimento) de empresa individual e também pela apresentação do Certificado da Condição de Micro empreendedor Individual, que poderá ser obtido no endereço (<http://www.portaldoempreendedor.gov.br>); (Emissão de Certificado MEI–CCMEI).

9.1.1.1. Os documentos relacionados nas alíneas “a/b/c” do subitem 9.1.1 não precisarão constar do Envelope “Documentos de Habilitação”, se tiverem sido apresentados para o credenciamento neste Pregão.

9.1.2. REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA (Redação dada pela Lei nº 12.440 de 2011):

- a) - Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica do Ministério da Fazenda (CNPJ);
- b) - Prova de Regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional mediante a apresentação da Certidão Negativa de Débitos – CND expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil – RFB e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional – PGFN, referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive às contribuições sociais;

8/68



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

- c) - Prova de regularidade com a Fazenda Estadual, pertinente ao seu ramo de atividade e relativa aos tributos sob sua égide do domicílio ou sede da licitante;
- d) - Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede da licitante;
- e) - Prova de regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) mediante a apresentação do Certificado de Regularidade Fiscal (CRF), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;
- f) – Prova de Regularidade Trabalhista mediante a apresentação da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT (obrigação imposta por força da edição da Lei nº 12.440/2011).

9.1.3. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA (art.30 da Lei nº 8.666/93):

- a) - No mínimo um Atestado de capacidade técnica, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado em nome da empresa, que comprove a aptidão de desempenho da licitante em fornecer objeto compatível ou semelhante ao licitado em características e quantidade.

9.1.4. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICA – FINANCEIRA (art. 31 da Lei nº 8.666/93):

- a) - Certidão Negativa de Falência ou Concordata e recuperações judiciais e extrajudiciais expedidas pelo Cartório da Sede da Pessoa Jurídica.
 - a1) - tratando-se de empresas em recuperação judicial ou extra-judicial as mesmas deverão, como condição para assinatura do contrato apresentar demonstrativo que encontram-se regulares que estão cumprindo o cronograma estabelecido conforme subitens 3.2.1. e 3.2.2. deste edital.

9.1.5. OUTRAS COMPROVAÇÕES

9.1.5.1. Além das comprovações acima deverão também constar do envelope documentos a seguinte declaração:

- a) – **Declaração** de não impedimento de participar de licitação ou de contratar com a administração conforme Modelo de Declaração descrita no **Anexo VII**;
- b) - **Declaração** relativa ao **cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º, da Constituição** conforme Modelo de Declaração descrita no **Anexo VIII**.

X – DISPOSIÇÕES GERAIS SOBRE A DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

10.1. Os documentos necessários à habilitação deverão ser apresentados em original, por qualquer cópia autenticada por Tabelião de Notas, publicação na Imprensa Oficial ou autenticados pelo Pregoeiro ou por membro da Equipe de Apoio, mediante a apresentação do respectivo original, com exceção daqueles emitidos via internet.

10.2. As Provas de Regularidades Fiscais e Trabalhistas solicitadas no subitem 9.1.2. deverão ser apresentadas através de Certidões Negativas de Débitos ou Certidões Positivas com efeito de Negativas.

10.3. Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões apresentadas, a Administração aceitará como válidas por **90 (noventa) dias** contados da data de sua emissão.

10.4. Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documentos em substituição aos documentos ora exigidos, inclusive no que se refere às certidões.

10.5. Sob a pena de inabilitação, todos os documentos apresentados para habilitação deverão estar em nome da licitante, com número do CNPJ e endereço respectivo:

- a) - se a licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz;



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

- b) - se a licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial;
- c) - serão dispensados da filial aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.
- 10.6.** Se algum documento apresentar falha não sanável na sessão acarretará a inabilitação do proponente;
- 10.7.** O Pregoeiro ou a Equipe de apoio diligenciará efetuando consulta direta nos sites dos órgãos expedidores na Internet para verificar a veracidade de documentos obtidos por este meio eletrônico.
- 10.8.** Todos os documentos apresentados permanecerão no processo licitatório.
- 10.9.** Nenhum documento será devolvido, exceto os envelopes dos proponentes desclassificados.
- 10.10.** No caso das microempresas e empresas de pequeno porte, face ao disposto nos arts. 42 e 43 da Lei Complementar nº 123/06, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal (item 9.1.2. do edital), mesmo que esta apresente alguma restrição.
- 10.10.1.** Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado, às mesmas, o prazo de **05 (cinco) dias úteis**, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.
- 10.10.2.** A não regularização da documentação, no prazo previsto no subitem anterior, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei Federal nº 8.666/1993 e alterações posteriores, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.
- 10.11.** É facultada as licitantes a substituição dos documentos de habilitação exigidos neste edital, pelo comprovante de **Certificado de Registro Cadastral, emitido pelo Município de Motuca**, para participar de licitações, no ramo de atividade compatível com o objeto do certame, o qual deverá ser apresentado acompanhado dos documentos relacionados no subitem 7.1.2 e 7.1.3.
- 10.11.1.** Para obtenção do Certificado de Registro Cadastral, conforme item acima, se faz obrigatória a apresentação dos documentos constantes nos artigos 27 a 31 da Lei Federal no 8.666/93 e suas alterações. Todos os documentos deverão ser apresentados em cópias xerográficas autenticadas por cartório competente, com exceção dos documentos emitidos "via internet", podendo ser apresentado no original, ficando devidamente autuados no processo.
- 10.11.2. O CADASTRAMENTO: DEVERÁ SER PROTOCOLADO O REQUERIMENTO, JUNTAMENTE COM OS DOCUMENTOS, PARA EXPEDIÇÃO DO CERTIFICADO DE REGISTRO CADASTRAL: ATÉ O TERCEIRO DIA ANTERIOR A DATA DE ABERTURA DOS ENVELOPES. NÃO SERÃO ACEITOS DOCUMENTOS ENVIADOS PELO CORREIO/SEDEX.**

XI – SESSÃO PÚBLICA DE ABERTURA DO PREGÃO

- 11.1.** No dia, hora e local designados no edital, será realizada sessão pública para recebimento das propostas e da documentação de habilitação, podendo o interessado ou seu representante legal proceder ao respectivo credenciamento, nos termos do Item IV.
- 11.2.** Juntamente com os documentos de credenciamento, os interessados apresentarão ao Pregoeiro a Declaração de Cumprimento aos Requisitos de Habilitação conforme modelo disposto do **ANEXO V** e, em se tratando de ME/EPP, a Declaração Enquadramento conforme modelo disposto do **ANEXO VII**.
- 11.3.** A equipe de pregão procederá à abertura dos envelopes contendo as propostas de preços, ordenando-as em ordem crescente de valor.



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

11.4. Em seguida, identificará a proposta de menor preço unitário cujo conteúdo atenda as especificações do edital.

11.5. As propostas com valor superior em até 10% (dez por cento) da proposta de menor preço unitário serão classificadas em ordem crescente.

11.6. O conteúdo das propostas do item anterior será analisado, desclassificando aquelas cujo objeto não atenda às especificações, prazos e condições fixados no edital. A aceitabilidade dos preços será verificada somente após o encerramento da fase de lances.

11.7. Não havendo, no mínimo 03 (três) preços válidos nos termos dos itens 9.4 e 9.5 serão selecionadas até 03 (três) menores preços e os seus autores convidados a participar dos lances verbais, quaisquer que sejam os preços oferecidos nas propostas escritas.

11.8. Em caso de empate das melhores propostas, na hipótese do item anterior, todos os proponentes com o mesmo preço serão convidados a participar dos lances verbais.

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

11.10. 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** aplicável inclusive em relação ao primeiro. A aplicação do valor de redução mínima entre os lances incidirá sobre o PREÇO UNITÁRIO.

11.11. O pregoeiro convidará individualmente os licitantes classificados, de forma sequencial, 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.

11.12. Por força dos artigos 44 e 45 da Lei Complementar n° 123/06, na redação dada pela Lei Complementar 147/14, 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;

h) Não se aplica o disposto neste item à cota reservada as microempresas e empresas de pequeno porte.



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

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

11.14. 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.

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

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

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

11.17. 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.

11.18. Considerada aceitável a proposta de Menor Preço Unitário, obedecidas às exigências fixadas no edital, será aberto o Envelope nº 2, contendo os documentos de habilitação de seu autor.

11.18.1. Eventuais falhas, omissões ou outras irregularidades sanáveis nos documentos de habilitação poderão ser saneadas na Sessão Pública de processamento do Pregão, até a decisão sobre a habilitação, inclusive mediante:

- Substituição e apresentação de documentos, ou;
- Verificação efetuada por meio eletrônico hábil de informações.

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

11.18.3. 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, o proponente será inabilitado.

11.19. Caso haja necessidade de adiamento da sessão pública, será marcada nova data para continuação dos trabalhos, devendo ficar intimadas, no mesmo ato, aos licitantes presentes.

11.20. 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 X.

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

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

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

11.24. Das sessões públicas de processamento do Pregão serão lavradas atas circunstanciadas, a serem assinadas pelo Pregoeiro e pelos licitantes presentes.

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

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

11.27. O resultado do presente certame e demais atos pertinentes e passíveis de divulgação, serão publicados no **Jornal de Circulação Regional**.



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

11.28. Os envelopes contendo os documentos de habilitação das demais proponentes ficarão à disposição para retirada no Departamento de Compras e Licitações, situado à Rua São Luiz, nº 111, Centro, Motuca/ SP, em horário de expediente deste órgão, das 08h00min às 11h00min e das 13h00min às 16h00min, por um período de 30 (trinta) dias após assinatura do contrato ou documento equivalente, pelos licitantes vencedores, no qual após findo o prazo os mesmos serão destruídos.

XII – ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

12.1. Caso não haja recurso, o pregoeiro, na própria sessão pública, adjudicará o objeto do certame ao autor do menor preço unitário, encaminhando o processo para homologação pelo Senhor Prefeito Municipal.

12.2. Caso haja recurso, os interessados deverão apresentar memoriais, dirigidos ao Pregoeiro pessoalmente, ou Protocolo Geral, ficando os demais licitantes desde logo intimados para apresentar contra razões, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

12.2.1. Na hipótese do subitem anterior o Senhor Prefeito Municipal decidirá os recursos, adjudicará o objeto do Pregão Presencial, constatado a regularidade dos atos procedimentais, homologará o procedimento licitatório.

12.3. A homologação desta licitação não obriga a Administração à aquisição do objeto licitado.

XIII – CONTRATAÇÃO

13.1. Homologado o resultado da licitação, o órgão gerenciador, respeitada a ordem de classificação e a quantidade de fornecedores a serem registrados, convocará os interessados para assinatura da Ata de Registro de Preços que, depois de cumpridos os requisitos de publicidade, terão efeito de compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas.

13.2. O PROPONENTE VENCEDOR terá o prazo de até 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços conforme modelo estabelecido no **Anexo IX**, devendo comparecer ao Departamento de Licitações da Prefeitura Municipal de Motuca /SP.

13.3. O prazo para assinatura da Ata de Registro de Preços poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pelo PROPONENTE VENCEDOR, durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado, aceito pela Prefeitura de Motuca/SP.

13.4. Durante a vigência da Ata de Registro de Preços, a Administração Municipal poderá convocar os adjudicatários remanescentes na ordem de classificação, para assinar a Ata de Registro de Preços e efetuar o fornecimento ao respectivo preço registrado, nas seguintes hipóteses:

13.4.1. Inexecução contratual pelo primeiro classificado por qualquer motivo e consequente cancelamento da Ata, inclusive em caso fortuito ou de força maior;

13.4.2. Revisão de preços do primeiro classificado, quando o novo preço resultar superior ao do segundo classificado.

13.5. Os adjudicatários convocados terão o mesmo prazo estabelecido no item 13.2 para assinar a Ata de Registro de Preços com saldo do quantitativo e o período remanescente da Ata anterior.

13.6. Os detentores das Atas não se eximirão das penalidades correspondentes, na hipótese de inexecução da Ata anterior.

13.7. A contratação com os fornecedores registrados, após a indicação pelo órgão gerenciador do Registro de Preços, será formalizada pelo órgão interessado, por intermédio da emissão prévia de Autorização de Fornecimento e/ou nota de empenho de despesa.



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

XIV – CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO

14.1. O objeto da presente licitação será recebido de **forma parcelada**, acompanhada da respectiva nota fiscal eletrônica/fatura.

14.2. A detentora da Ata de Registro, quando na solicitação de fornecimento da Administração Municipal deverá atender às exigências contidas no Anexo I - Termo de Referência deste edital, contendo às Especificações Técnicas e Comerciais dos Produtos.

14.3. A empresa DETENTORA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS deverá fornecer qualquer quantidade solicitada pelo Município, **não podendo**, portanto, **estipular cotas mínimas ou máximas**, respeitadas as quantidade mínimas de transporte, terrestre ou pluvial inerentes ao objeto do presente processo licitatório.

14.4. As **entregas deverão ser efetuadas semanalmente**, todas as **Segundas Feiras**, a partir do recebimento da respectiva requisição – Ordem de Fornecimento ou emissão da Nota de Empenho, a partir da comunicação formal ao licitante vencedor que será efetuada via email ou outro meio hábil.

14.5 Por ocasião da entrega, a Contratada deverá colher no comprovante respectivo a data, o nome, o cargo, a assinatura e o número do Registro Geral (RG), emitido pela Secretaria de Segurança Pública, do servidor do Contratante responsável pelo recebimento.

14.6. Os produtos serão devolvidos na hipótese dos mesmos não corresponderem à especificação da Ata de Registro de Preços, devendo ser substituído pela empresa detentora da Ata.

14.7. O **recebimento provisório** será efetuado no ato da entrega após a realização da verificação dos quantitativos e especificações técnicas do Termo de Referência e da Proposta Comercial, que será efetivado pelo servidor responsável pelo acompanhamento e fiscalização da entrega.

14.8. O **recebimento definitivo** do objeto dar-se-á no prazo de 02 (dois) dias úteis contados do recebimento provisório, desde que o servidor responsável pelo acompanhamento e fiscalização da entrega designado pela Prefeitura Municipal de Motuca conclua pela conformidade e aceitação das especificações e quantidades contratadas, mediante a lavratura de recibo passado no verso do documento fiscal para que seja configurado o recebimento definitivo.

14.9. Constatadas irregularidades no objeto contratual, o Contratante poderá:

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

a.1) na hipótese de substituição, o mesmo deverá ser retirado pelo fornecedor para reposição no prazo máximo de 02 (dois) dias corridos, contados da notificação feita pela Administração, mantido o preço inicialmente contratado;

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

14.10. O departamento responsável terá o prazo máximo de 02 (dois) dias para processar a conferência do que foi entregue, lavrando o termo de recebimento definitivo ou notificando a DETENTORA DA ATA para substituição do objeto entregue em desacordo com as especificações.

14.11. O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade da DETENTORA DA ATA pela perfeita execução do Empenho, ficando a mesma obrigada a substituir, no todo ou em parte, o objeto do Empenho, se a qualquer tempo se verificar vícios, defeitos ou incorreções.

XV – PRAZO DE VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS

15.1. A validade dos preços registrados será de **12 (doze) meses**, contados a partir da assinatura da

14/68



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

Ata de Registro de Preços.

XVI – CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

16.1. Os pagamentos serão efetuados após a entrega dos produtos, em até **15 (quinze) dias** após a apresentação da respectiva **NOTA FISCAL ELETRÔNICA** devidamente discriminada, com indicação do número do pregão e atestada por servidor designado à conferência dos produtos.

16.2. As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à Contratada e seu vencimento será contado da data do seu retorno devidamente regularizada.

16.3. Os pagamentos serão efetuados mediante crédito em conta corrente devendo o fornecedor informar o número do banco, da agência e conta bancária, ou através de banco credenciado, a critério da Administração.

16.4. 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.

16.5. Conforme o protocolo ICMS 42/2009, fica obrigado a emitir Nota Fiscal Eletrônica – NF-e, modelo 55, em substituição à Nota Fiscal, modelo 1 ou 1-A, a partir de 01/12/2010, os contribuintes (exceto MEI) que, independentemente da atividade econômica exercida, realizem operações destinadas à Administração Pública direta ou indireta.

XVII – OBRIGAÇÃO DAS PARTES

17.1. São obrigações deste órgão licitante, além das obrigações resultantes da observância da Lei nº. 8.666/93 e suas atualizações:

- a) Proporcionar todas as facilidades para que a DETENTORA DA ATA possa cumprir integralmente a proposta apresentada, observando-se as normas do respectivo Contrato ou similar;
- b) Prestar aos funcionários da DETENTORA DA ATA todas as informações e esclarecimentos que eventualmente venham a ser solicitados sobre o objeto deste certame;
- c) Acompanhar, fiscalizar e avaliar a execução do Contrato ou similar através do Departamento de Educação representado pela servidora municipal, a Sra. LUZ MARINA FERREIRA SENO, nutricionista do município.
- d) Atestar notas fiscais/faturas e efetuar os pagamentos à FORNEDORA;
- e) Aplicar as sanções administrativas contratuais.

17.2. São obrigações da DETENTORA DA ATA, além das obrigações resultantes da observância da Lei nº 8.666/93 e suas atualizações:

- a) Emitir nota fiscal correspondente aos produtos entregues do objeto contratual;
- b) Proceder à entregas dos produtos do objeto contratual no local indicado pelo órgão licitante, em dia e horário previamente agendado, dentro das condições e preços ajustados em sua proposta e nos prazos previstos nesta licitação;
- c) Encaminhar a Nota Fiscal às entregas ao Departamento de Compras e Licitações para atesto e posterior encaminhamento a Contabilidade/Tesouraria a fim de efetivação do pagamento devido;
- d) Prestar esclarecimentos que forem solicitados por esta Administração Pública Municipal, cujas reclamações se obrigam a atender prontamente;
- e) Assumir, ainda, a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes de trabalho quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas, os

15/68



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

seus empregados no desempenho dos serviços de entrega ou em conexão com eles, ainda que ocorridos em dependências deste órgão licitante;

f) Não transferir a terceiros, quer total ou parcialmente, o objeto a ser contratado, sem a devida anuência desta Prefeitura Municipal.

XVIII – SANÇÕES

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

18.2. De conformidade com art. 86 da Lei Federal 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 Federal nº. 8.666/93 e alterações posteriores.

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

- a) Advertência;
- b) Multa de 10% (dez por cento) do valor contratado;
- c) Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com este órgão promotor do certame, pelo prazo de até 02 (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 depois de decorridos o prazo da sanção aplicada com base na alínea anterior.

18.4. 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.

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

XIX – GARANTIA CONTRATUAL

19.1. Não será exigida a prestação de garantia para a transação comercial resultante desta licitação.

XX - RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

20.1. As despesas decorrentes da contratação do objeto deste pregão correrão à conta das dotações orçamentárias consignadas no orçamento vigente e futuro, classificadas e codificadas sob os nºs:

02.03.06 – MERENDA ESCOLAR

02.03.06.10.306.0015.2016.3.3.90.30 – Ficha 115 – Fonte Recurso 01 – Próprio

02.03.06.10.306.0015.2016.3.3.90.30 – Ficha 116 – Fonte de Recurso 02 – Merenda Estadual



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

02.03.06.10.306.0015.2016.3.3.90.30 – Ficha 117 – Fonte de Recurso 05 – Merenda Federal

02.03.06.10.306.0015.2016.3.3.90.30 – Ficha 118 – Fonte de Recurso 05 – Quese

20.2. Nos exercícios posteriores, as despesas correrão à mesma conta ou daquela que for destinada a custear este tipo de despesa no orçamento do Município.

XXI – ENTREGA

21.1. As entregas dos produtos objeto desta licitação deverão ser entregues no **Almoxarifado Municipal** sito a Rua São Luiz nº 111, Centro, Motuca/SP, correndo por conta da licitante todas as despesas de transporte, seguros, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes do fornecimento.

21.2. A empresa DETENTORA DA ATA deverá efetuar as entregas objeto do presente certame nos prazos e forma fixados no **Item XIV**, de acordo com o recebimento da ordem de fornecimento, conforme necessidade das Unidades requisitantes, que poderá ser encaminhada pela unidade interessada via e-mail, remessa postal ou retirada pela DETENTORA DA ATA após a ligação telefônica do órgão.

21.3. A empresa vencedora deverá proceder às entregas conforme solicitação do Setor de Compras da Prefeitura Municipal de Motuca.

XXII - IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

22.1. Impugnações e esclarecimentos ao ato convocatório do pregão serão recebidos até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para abertura do mesmo.

22.2. As impugnações e os esclarecimentos somente serão aceitos se forem protocoladas diretamente no Setor de Compras e Licitações, situado à Rua São Luiz, nº 111, Centro, Motuca/ SP, em horário de expediente das 08h00min às 11h00min e das 13h00min às 16h00min.

22.3. Caberá ao pregoeiro decidir sobre a impugnação, de maneira motivada, no prazo de 24 horas.

22.4. Deferida a impugnação do ato convocatório, será designada nova data para realização do certame.

XXIII – RECURSOS ADMINISTRATIVOS

23.1. Ao final da sessão, o proponente que desejar recorrer contra decisões do Pregoeiro poderá fazê-lo, manifestando sua intenção com registro da síntese das suas razões em ata, devendo obrigatoriamente a juntada de memoriais no prazo de 03 (três) dias úteis. Os interessados ficam, desde logo, intimados a apresentar contra razões em igual prazo, que começará a correr do término do prazo do recorrente.

23.2. Os recursos e contra razões só serão aceitas se forem protocoladas diretamente na Prefeitura Municipal de Motuca, Setor de Compras e Licitações, situado à Rua São Luiz, nº 111, Centro, Motuca/ SP, em horário de expediente das 08h00min às 11h00min e das 13h00min às 16h00min.

23.3. A falta de manifestação imediata e motivada do proponente importará a decadência do direito de recurso e à adjudicação ao vencedor do certame.

23.4. Os recursos contra decisões do pregoeiro terão efeito suspensivo.



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

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

23.6. Não serão aceitas as impugnações e recursos apresentados fora do prazo legal, subscritos por representante não habilitado legalmente, ou não identificado no processo para responder pelo proponente.

23.7. A decisão em grau de recurso, quando não revista pelo Pregoeiro, será submetida à apreciação da autoridade superior e, se mantida, será definitiva e dela dar-se-á conhecimento aos interessados, por meio de comunicação via e-mail.

23.8. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no Departamento de Licitações da Prefeitura Municipal de Motuca, cujo endereço consta do preâmbulo deste Edital.

XXIV – PRAZO DE VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS

24.1. A validade dos preços registrados será de **12 (doze) meses**, contados a partir da assinatura da Ata de Registro de Preços.

24.2. Em qualquer das hipóteses acima, concluído o processo, a Prefeitura Municipal tomará as providências necessárias e informará aos Proponentes a nova ordem de registro.

XXV – CONTROLE E DAS ALTERAÇÕES DE PREÇOS

25.1. Durante a vigência da Ata, os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos serviços e bens registrados, cabendo ao Órgão Gerenciador da Ata de Registro de Preços, promover as necessárias negociações junto aos Detentores da Ata, conforme previsto no Decreto Municipal nº 1.282 de 05 de Setembro de 2018.

25.2. Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado, o Órgão Gerenciador deverá:

25.2.1. Convocar o Detentor da Ata visando à negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado no mercado;

25.2.2. Frustrada a negociação, o Detentor da Ata será liberado do compromisso assumido;

25.2.3. Convocar os demais licitantes que tiveram preços registrados, visando igual oportunidade de negociação.

25.3. Quando o preço de mercado tornar-se superior aos registrados, o Detentor da Ata, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, a Administração poderá:

25.3.1. Convocar os demais Detentores da Ata visando igual oportunidade de negociação;

25.4. Não havendo êxito nas negociações, a Administração deverá proceder a revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

25.5. Comprovada a redução dos preços praticados no mercado nas mesmas condições do registro, e, definido o novo preço máximo a ser pago pela Administração, o Proponente registrado será convocado pelo Departamento de Compras e Licitações para alteração, por aditamento, do preço da Ata.

XXVI – CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS DO PROPONENTE

26.1. O Detentor da Ata terá o seu registro cancelado nas hipóteses previstas no Decreto Municipal nº



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

1.282 de 05 de Setembro de 2018, assegurado o contraditório e ampla defesa e será formalizado por despacho da autoridade competente da Administração.

26.2. Em qualquer das hipóteses acima, concluído o processo, a Prefeitura Municipal tomará as providências necessárias e informará aos Proponentes a nova ordem de registro.

XXVII – CANCELAMENTO AUTOMÁTICO DO REGISTRO DE PREÇOS

27.1. A Ata de Registro de Preços, decorrente desta licitação, será automaticamente cancelada:

27.1.1. por decurso de prazo de vigência;

27.1.2. quando não restarem fornecedores registrados.

XXVIII – ALTERAÇÃO CONTRATUAL

28.1. O Contrato ou similar a ser celebrado poderá ser alterado, além do previsto no presente Edital, na forma e condições estabelecidas no artigo 65 da Lei Federal nº. 8.666/93 e suas alterações.

XXIX - DISPOSIÇÕES GERAIS

29.1. As normas disciplinadoras deste Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.

29.2. É facultada ao Pregoeiro, ou à autoridade competente, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão pública.

29.3. O pregoeiro Municipal da Prefeitura Municipal de Motuca/SP reserva-se o direito de rejeitar uma, várias ou todas as propostas, desclassificar aquelas que não estejam em conformidade com as exigências do presente edital, dispensar formalidades omitidas ou relevar irregularidades sanáveis.

29.4. A autoridade competente para determinar a contratação poderá revogar a licitação em face de razões de interesse público derivadas de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, mediante ato escrito e fundamentado.

29.5. A Administração reserva-se o direito de transferir o prazo para o recebimento e abertura das propostas descabendo, em tais casos, direito à indenização pelos proponentes.

29.6. A participação na presente licitação implica em concordância tácita, por parte do proponente, com todos os termos e condições deste Edital e das cláusulas contratuais já estabelecidas.

XXX– FORO

30.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Américo Brasiliense/SP para dirimir as questões oriundas deste Edital que não forem resolvidas por via administrativa ou por arbitramento na forma do Código Civil.

XXXI - DISPOSIÇÕES FINAIS

31.1. Os casos omissos do presente Pregão serão solucionados pelo Pregoeiro.



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

31.2. Para conhecimento público, expede-se o presente edital, que é afixado no local de costume, no Paço Municipal, publicado em Jornal de Circulação Local e site da Prefeitura Municipal. Motuca/SP, aos 16 de Agosto de 2019.

JOÃO RICARDO FASCINELI
Prefeito Municipal



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

Objeto: REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – HORTIFRUTI PARA MERENDA ESCOLAR DAS UNIDADES DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE MOTUCA/SP.

1. JUSTIFICATIVA DE CONTRATAÇÃO:

1.1. Essa solicitação se faz necessária devido à necessidade da manutenção de merenda escolar ofertada nas Escolas e Creches da Rede Municipal de Ensino, conforme preceitua a legislação vigente.
1.2. A necessidade de contratações frequentes, com aquisição e entrega parceladas, conforme as necessidades que efetivamente se concretizem, sendo evidente que pela natureza e destinação dos produtos não é possível definir com plena exatidão o quantitativo a ser demandado pela Administração, bem como a ausência de condições de estocagem por se tratar de produtos extremamente perecíveis.

2. DESCRIÇÃO:

2.1. Com vista a atender as necessidades por um período de 12 (doze) meses, relacionamos no quadro abaixo a expectativa de consumo para o citado período.

LOTE 01 - COTA PRINCIPAL ITEM 01 a 57 e LOTE 02 COTA RESERVADA – ITEM 58 a 117

Item	Unid	Descrição	Qtd. 75%	Qtd. 25%
1	Kg	Abacate: Fruto com casca de coloração verde-oliva e brilhante; polpa espessa e cremosa, de coloração creme-amarelada e consistência mole. Categoria: Extra. Tamanho: de 600 a 900 g. 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 estranhos ao produto.	150	50
2	Kg	Abacaxi Pérola ou Havaí: 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. Tamanho entre 1,5 e 1,8 Kg. Não será recebido produto passado e podre, sem coroa, queimado de sol, imaturo, amassado e com polpa escura ou marrom. 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.	300	100
3	Kg	Abóbora Cabotiá: 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.	150	50
4	Kg	Abobrinha Menina: Produto sadio, suficientemente desenvolvido, com uniformidade quanto ao tamanho, cor, sabor e aroma, característicos da variedade, assim como manter sua forma	150	50



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

		e aparência. Peso médio entre 150 e 250g, Grau de desenvolvimento ideal para o consumo imediato. Isento de lesões provocadas mecanicamente, insetos, sol 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. <u>Embalagem</u> : caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.		
5	Kg	Abóbora Seca: 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. <u>Embalagem</u> : caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	75	25
6	Kg	Acelga: Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescerentes, 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. <u>Embalagem</u> : caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	225	75
7	Kg	Alface Lisa: Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescerentes, 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. <u>Embalagem</u> : caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	375	125
8	Kg	Alho Roxo Descascado: 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.	225	75
9	Kg	Almeirão Pão de Açúcar: Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescerentes, 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. <u>Embalagem</u> : caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	113	37
10	Kg	Banana Nanica (Cavendish): <u>Climatizada.</u> Produto são, destinado ao consumo “in natura”, com grau de maturação tal que permita suportar transporte, manipulação e conservação adequado para consumo. Tamanho médio variando entre 13 e 18 cm, 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 será aceito o produto com danos profundos, amassados, com podridão e lesão ou mancha em área superior a 1,5 m ² . Livre de resíduos de fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. <u>Embalagem</u> : Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	105 0	350
11	Kg	Banana Maçã: <u>Climatizada.</u> Produto são, destinado ao consumo “in natura”, com grau de	750	250



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

		maturação tal que permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo. Tamanho médio variando entre 13 e 18 cm, 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 será aceito o produto com danos profundos, amassados, com podridão e lesão ou mancha em área superior a 1,5 m ² . Livre de resíduos de fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. <u>Embalagem</u> : caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.		
12	Kg	Banana Prata: 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 variando entre 13 e 18 cm, 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 será aceito o produto com danos profundos, amassados, com podridão e lesão ou mancha em área superior a 1,5 m ² . Livre de resíduos de fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. <u>Embalagem</u> : caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	750	250
13	Kg	Batata beneficiada: 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, diâmetro transversal maior que 5 cm. 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.	600	200
14	Kg	Batata Doce: 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. <u>Embalagem</u> : caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	150	50
15	100	Berinjela: Berinjela extra A - estar com a casca íntegra, sem machucados, sem manchas ou picadas de insetos e cor característica, ser de colheita recente, lisa. 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.	75	25
16	Kg	Beterraba: 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. <u>Embalagem</u> : Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	113	37
17	Kg	Brócolis: 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. <u>Embalagem</u> 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	75	25



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

		estar devidamente uniformizado para as entregas.		
18	Kg	Caqui Rama Forte, Fuyu ou Giombo: 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 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 entre 6 a 8 cm, com peso mínimo de 100 g. Não serão recebidos frutos imaturos, passados, podres ou com danos profundos. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. <u>Embalagem:</u> caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	225	75
19	Kg	Cebola: 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). <u>Embalagem:</u> saco contendo 20 (vinte) Kg	600	200
20	Kg	Cenoura: Raiz de elevada qualidade e sem defeitos, tamanho entre 14 a 22 cm, 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. <u>Embalagem:</u> caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	300	100
21	Kg	Cheiro-Verde: 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. <u>Apresentação:</u> maço com 1 Kg.	150	50
22	Kg	Chicória: 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. <u>Embalagem:</u> caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	113	37
23	Kg	Chuchu: 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. <u>Embalagem:</u> caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	150	50
24	Kg	Couve Manteiga: 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, típicos da variedade, assim como a conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e	188	62



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

		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. <u>Embalagem</u> : caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.		
25	Kg	Couve-Flor: Parte da flor da hortalça, 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.	75	25
26	Kg	Espinafre: Parte verde das hortalças, 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. 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.	75	25
27	Kg	Goiaba Vermelha: Categoria: Extra - Ausência de defeitos graves (dano profundo, podridão, e imaturo) - Coloração casca: amarelo esverdeada - Coloração polpa: vermelha – Tamanho de 6 a 8 cm de diâmetro. As goiabas deverão apresentar as características de 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.	525	175
28	Kg	Hortelã: Parte verde das hortalças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem descoloração, turgescendo, 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. <u>Embalagem</u> : caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	8	2
29	Kg	Inhame: Categoria extra, tamanho e coloração uniformes, firme e compacto, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos.	188	62
30	Kg	Kiwi: 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	113	37



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

		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 - entre 94 a 101 g (Calibre 33). Livre de resíduos de fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Não serão aceitos frutos podres ou com danos profundos. <u>Embalagem</u> : caixa de polietileno, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.		
31	Kg	Laranja Pera: Peso médio 200 g (6,5 a 7,5 cm de diâmetro). 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 substancia terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Livre de resíduos de fertilizantes. Não serão aceitas podres ou com danos profundos. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. <u>Embalagem</u> : caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos, contendo 10 a 13 dúzias, com aproximadamente 25 Kg.	188	62
32	Kg	Limão Taiti: Tamanho maior que 5 cm de diâmetro: 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 imediato. 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, deverão obedecer a legislação vigente. <u>Embalagem</u> 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.	38	12
33	Kg	Maçã Argentina: 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.	113	37
34	Kg	Maçã Fuji, Gala ou Golden: 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.	112 5	375
35	Kg	Mamão Havaí ou Formosa: 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: Havaí de 500 a 670 g e Formosa de 1,5 a 1,8 Kg. Não será aceito se apresentar podridão, amassados, ovário múltiplos, imaturidade ou deformação grave. 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.	750	250
36	Kg	Mandioca Descascada: 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	113	37



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

		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. Descascada e embalada, conforme a legislação. Quanto a características microbiológicas, deverão obedecer a legislação vigente. Veículo de transporte em carroceria fechada, exclusivo para alimentos, sem sujidades de qualquer espécie.		
37	Kg	Mandioquinha: 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 entre 10 e 15 cm , 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. <u>Embalagem:</u> caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	113	37
38	Kg	Maracujá: 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 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 mínimo de 90 g. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. <u>Embalagem:</u> caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	150	50
39	Kg	Melancia – 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. <u>Embalagem:</u> caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	112 5	375
40	Kg	Melão: Tipo amarelo - Formato oval - Cor da polpa: branca-amarelada - Peso por unidade: 1,2 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.	375	125
41	Kg	Manga: Tipo: Tommy, peso mínimo 300g. 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, Ausência de defeitos graves (podridão, passado, dano profundo e imaturo), 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.	375	125
42	Kg	Milho Verde: 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	75	25



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

		alterações externas ou internas nos produtos de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.		
43	Kg	Morango: 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 substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho entre 3 e 4,5 cm (Classe 3). Livre de resíduos de fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Não serão aceitos frutos podres ou com danos profundos. <u>Embalagem:</u> caixa de polietileno, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. Com aproximadamente 400g.	375	125
44	Dz	Ovo de galinha: CARACTERÍSTICAS GERAIS: 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 tipo 3, de classe A (tamanho grande) - Peso por unidade: mínimo 55 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 <u>EMBALAGEM</u> Embalagem em bandeja de papelão ondulada, com capacidade para 12 ovos, resistentes, de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento.	75	25
45	Kg	Pepino Tipo Japonês: 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. <u>Embalagem:</u> caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	225	75
46	Kg	Pera Williams: 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 imediato, 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 aproximado de 130g.	113	37
47	Kg	Pêssego: In natura, de primeira; livre de sujidades, parasitas e larvas; tamanho mínimo de 100g e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida; apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato 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.	38	12
48	Kg	Pimentão Amarelo: 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	38	12



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

		microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. <u>Embalagem</u> : caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.		
49	Kg	Pimentão Verde: 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 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. <u>Embalagem</u> : caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	75	25
50	Kg	Pimentão Vermelho: 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 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. <u>Embalagem</u> : caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	75	25
51	Kg	Quiabo: 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 CNNPA – Kg.	300	100
52	Kg	Repolho Branco: 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. <u>Embalagem</u> : caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	38	12
53	Kg	Repolho Roxo: 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. <u>Embalagem</u> : caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	675	225
54	Kg	Tangerina Poncan ou Murcote: 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 entre 7 e 8 cm. Livre de resíduos de fertilizantes. Quanto a características microbiológicas,	120 0	400



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

		deverá obedecer a legislação vigente. Não serão aceitos frutos podres ou com danos profundos. <u>Embalagem</u> : caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.		
55	Kg	Tomate Carmem, Débora, Italiano ou Fanny: Produto são, limpos, de boa qualidade, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, tamanho maior ou igual a 5 cm de diâmetro, 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 imediato, devendo apresentar de 30 a 90% da cor final. 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. Não serão aceitos frutos imaturos, passados, podres, com danos profundos. Livre de resíduos de fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. <u>Embalagem</u> : caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	113	37
56	Kg	Uva Niagara: Rosada; Uniforme (Constituído de cachos de uvas do mesmo grupo). Classe: 3 ou 250 (Maior ou igual a 250g e menor que 350g o peso do cacho); Categoria I. Deve apresentar as características da variedade bem definidas (cor, textura, sabor), aroma levemente perfumado, estar fisiologicamente desenvolvida, sadia, isenta de substâncias nocivas à saúde. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e devendo apresentar-se bem formados, sem manchas, sem ataque de pragas e doenças, sem rachaduras e danos mecânicos. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e são e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.	75	25
57	Kg	Vagem Manteiga: 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 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. <u>Embalagem</u> : caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	188	62

3. CONSIDERAÇÕES GERAIS

3.1. Os produtos serão fornecidos **PARCELADAMENTE**, sem quantidade mínima exigida, sendo expedida pelo Departamento de Educação, **requisições semanais escritas, antecedentes a semana da entrega**, estabelecendo o horário da entrega, quanto forem necessárias para atendimento da Administração Municipal diretamente ao Setor de Compras e Licitações que emitirá a Solicitação/ Pedido de Compra e/ou Nota de Empenho diretamente às Adjudicatárias.

3.2. Além da entrega no local designado, deverá a licitante vencedora também descarregar e armazenar os produtos em local indicado por servidor, comprometendo-se, ainda, integralmente, com eventuais danos causados a estes.



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

3.3. Os produtos entregues deverão conter rótulo e embalagens, com todas as informações sobre os mesmos, em língua Portuguesa, na forma aprovada pelo órgão competente. A data de validade e o número do lote deverão estar impressos ou gravados em todas as unidades de apresentação do produto conforme o caso.

3.4. Na falta dos produtos na programação, cabe ao fornecedor comunicar à Administração do Município de Motuca, por escrito, por telefone ou e-mail, a falta e o motivo, até às 8h00min do dia anterior ao da entrega dos produtos.

3.5. As quantidades semanais serão determinadas de acordo com as necessidades do Departamento de Educação, sua sazonalidade e também podendo variar de acordo com o cardápio.

3.6. Caberá ao Departamento de Educação o direito de conferir a qualidade e a quantidade do(s) produto(s), bem como recusar a mercadoria caso a mesma não atenda às exigências do padrão de qualidade ou quando houver divergência de peso, quantidades e embalagens, devendo a fornecedora substituí-los no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas.

3.7. As entregas dos itens deverão ser realizadas às **segundas feiras** em horário a ser indicado nas requisições emitidas pelo Departamento Educação da Prefeitura no **Almoxarifado Municipal** sito a Rua São Luiz nº 111, Centro, Motuca/SP, correndo por conta da licitante todas as despesas de transporte, seguros, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes do fornecimento, em horário de expediente do órgão.

4. REPOSIÇÃO DO MATERIAL

4.1. O fornecedor deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando:

- houver na entrega embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à deterioração;
- O produto não atender às especificações deste edital;
- O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade).

4.2. Em caso de troca do produto, todos os custos de armazenagem que incluem carga, descarga e movimentação de estoque relativo ao período, deverão ser pagos pelo fornecedor.

5. TRANSPORTE, CARREGADOR E EMBALAGEM

5.1. O acondicionamento e transporte dos produtos deverão ser feitos dentro do preconizado para os produtos e devidamente protegidos do pó e variações de temperatura.

5.2. Os gêneros perecíveis que necessitam de refrigeração deverão ser transportados em carros adequados, devidamente refrigerados.

5.3. O transporte deverá ser realizado de acordo com a legislação vigente, em condições técnicas imprescindíveis à perfeita conservação do produto.

5.4. A conservação dos hortifruti exige uma embalagem que ofereça proteção, informações sobre o produto, racionalização do transporte, da armazenagem e do gerenciamento. Ela deve ser paletizável e pode ser descartável ou retornável. A embalagem descartável deve ser reciclável ou de incinerabilidade limpa. A embalagem retornável deve permitir a higienização.

As caixas de transporte devem ser plásticas para fácil higienização.

6. GESTOR/FISCALIZAÇÃO:



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

6.1. O Município, por meio da Secretaria de Educação, através da servidora municipal, a Sra. LUZ MARINA FERREIRA SENO, **Nutricionista** do município, efetuará a fiscalização do fornecimento a qualquer instante, designando-o como gestora do Contrato, solicitando à DETENTORA DA ATA, sempre que entender conveniente, informações do seu andamento, devendo esta prestar os esclarecimentos solicitados, bem como comunicar ao MUNICÍPIO quaisquer fatos ou anormalidades que porventura possam prejudicar o bom cumprimento do presente termo;

6.2. A ação ou omissão total ou parcial dos órgãos encarregados da fiscalização não eximirá a DETENTORA DA ATA de total responsabilidade de executar o fornecimento, de acordo com as condições estabelecidas no presente Termo.



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

ANEXO II – MODELO DE CREDENCIAMENTO
(imprimir em papel timbrado da empresa)

À
PREFEITURA MUNICIPAL DE MOTUCA

A/C – Pregoeiro Municipal
PREGÃO PRESENCIAL Nº 15/2019 - PROCESSO Nº 57/2019

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

CRENCIAR, o Sr., portador da Cédula de Identidade RG n.º
..... e inscrito no CPF sob o n.º a nos representar na Licitação em referência, instaurada
pela Prefeitura Municipal de Motuca/SP, com poderes para formular ofertas, lances de preço, recorrer,
renunciar a recurso, assinar o contrato decorrente do Pregão em tela, e praticar todos os demais atos
pertinentes ao certame em nome da representada.

LOCAL, _____ de _____ de 2019.

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



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

ANEXO III – MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS
LOTE 01 - COTA PRINCIPAL (ITEM 01 A 57)
(imprimir em papel timbrado da empresa)

PREGÃO PRESENCIAL Nº 15/2019 - PROCESSO Nº 57/2019

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – HORTIFRUTI PARA MERENDA ESCOLAR DAS UNIDADES DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE MOTUCA/SP.

EMPRESA: _____
CNPJ Nº: _____
INSC. EST.: _____
ENDEREÇO: _____
BAIRRO: _____ CEP: _____
CIDADE: _____ ESTADO: _____
TELEFONE: _____ FAX: _____
E-MAIL P/ NOTIFICAÇÃO: _____
BANCO: _____ AGENCIA: _____

Por intermédio de seu representante legal, infra-assinado, e para os fins do PREGÃO PRESENCIAL Nº 15/2019, vem apresentar a seguinte proposta de preço:

Item	Unid	Descrição	Qtd.	R\$ Unit	R\$ Total
1	Kg	Abacate: Fruto com casca de coloração verde-oliva e brilhante; polpa espessa e cremosa, de coloração creme-amarelada e consistência mole. Categoria: Extra. Tamanho: de 600 a 900 g 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 estranhos ao produto.	150		
2	Kg	Abacaxi Pérola ou Havaí: 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. Tamanho entre 1,5 e 1,8 Kg. Não será recebido produto passado e podre, sem coroa, queimado de sol, imaturo, amassado e com polpa escura ou marrom. Isenta de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e de resíduos fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. <u>Embalagem:</u> caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	300		
3	Kg	Abóbora Cabotia: 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. <u>Embalagem:</u> caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	150		
4	Kg	Abobrinha Menina: Produto sadio, suficientemente desenvolvido, com uniformidade quanto	150		



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

		ao tamanho, cor, sabor e aroma, característicos da variedade, assim como manter sua forma e aparência. Peso médio entre 150 e 250g, Grau de desenvolvimento ideal para o consumo imediato. Isento de lesões provocadas mecanicamente, insetos, sol 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. <u>Embalagem</u> : caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.			
5	Kg	Abóbora Seca: 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. <u>Embalagem</u> : caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	75		
6	Kg	Acelga: 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. <u>Embalagem</u> : caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	225		
7	Kg	Alface Lisa: 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. <u>Embalagem</u> : caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	375		
8	Kg	Alho Roxo Descascado: Bulbos são, sem réstia, casca e brotos. Não apresentando grãos chochos, ardidados, manchados ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente.	225		
9	Kg	Almeirão Pão de Açúcar: 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. <u>Embalagem</u> : caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	113		
10	Kg	Banana Nanica (Cavendish): <u>Climatizada</u> . Produto são, destinado ao consumo "in natura", com grau de maturação tal que permita suportar transporte, manipulação e conservação adequado para consumo. Tamanho médio variando entre 13 e 18 cm, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bores, sujidades, ferrugem, lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Não será aceito o produto com danos profundos, amassados, com podridão e lesão ou mancha em área superior a 1,5 m ² . Livre de resíduos de fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. <u>Embalagem</u> : Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	1050		



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

11	Kg	Banana Maçã: 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 variando entre 13 e 18 cm, 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 será aceito o produto com danos profundos, amassados, com podridão e lesão ou mancha em área superior a 1,5 m ² . Livre de resíduos de fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. <u>Embalagem:</u> caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	750		
12	Kg	Banana Prata: <u>Climatizada.</u> Produto são, destinado ao consumo "in natura", com grau de maturação tal que permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo. Tamanho médio variando entre 13 e 18 cm, 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 será aceito o produto com danos profundos, amassados, com podridão e lesão ou mancha em área superior a 1,5 m ² . Livre de resíduos de fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. <u>Embalagem:</u> caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	750		
13	Kg	Batata beneficiada: 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, diâmetro transversal maior que 5 cm. 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.	600		
14	Kg	Batata Doce: 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. <u>Embalagem:</u> caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	150		
15	100	Berinjela: Berinjela extra A - estar com a casca íntegra, sem machucados, sem manchas ou picadas de insetos e cor característica, ser de colheita recente, lisa. 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.	75		
16	Kg	Beterraba: 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. <u>Embalagem:</u> Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	113		
17	Kg	Brócolis: Parte da flor da hortaliça, de elevada qualidade, sem defeitos, hidratadas, sem traços de descoloração, turgescentes 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. <u>Embalagem:</u> Caixa de plástico, secas,	75		



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

		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.			
18	Kg	Caqui Rama Forte, Fuyu ou Giombo: 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 substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estejam isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Livre de resíduos de fertilizantes. Tamanho entre 6 a 8 cm, com peso mínimo de 100 g. Não serão recebidos frutos imaturos, passados, podres ou com danos profundos. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. <u>Embalagem:</u> caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	225		
19	Kg	Cebola: 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). <u>Embalagem:</u> saco contendo 20 (vinte) Kg	600		
20	Kg	Cenoura: Raiz de elevada qualidade e sem defeitos, tamanho entre 14 a 22 cm, 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. <u>Embalagem:</u> caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	300		
21	Kg	Cheiro-Verde: 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. <u>Apresentação:</u> maço com 1 Kg.	150		
22	Kg	Chicória: 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, estejam 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. <u>Embalagem:</u> caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	113		
23	Kg	Chuchu: 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. <u>Embalagem:</u> caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	150		
24	Kg	Couve Manteiga: Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas. Coloração e	188		



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

		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. <u>Embalagem</u> : caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.			
25	Kg	Couve-Flor: Parte da flor da hortalça, de elevada qualidade, sem defeitos, hidratadas, sem traços de descoloração, turgescerem 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.	75		
26	Kg	Espinafre: Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescerem, 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. 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.	75		
27	Kg	Goiaba Vermelha: Categoria: Extra - Ausência de defeitos graves (dano profundo, podridão, e imaturo) - Coloração casca: amarelo esverdeada - Coloração polpa: vermelha – Tamanho de 6 a 8 cm de diâmetro. As goiabas deverão apresentar as características de 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.	525		
28	Kg	Hortelã: Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem descoloração, turgescerem, 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. <u>Embalagem</u> : caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	8		
29	Kg	Inhame: Categoria extra, tamanho e coloração uniformes, firme e compacto, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos.	188		
30	Kg	Kiwi: Produto são, limpos, de boa qualidade, destinado ao consumo "in natura", devendo se	113		



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

		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 - entre 94 a 101 g (Calibre 33). Livre de resíduos de fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Não serão aceitos frutos podres ou com danos profundos. <u>Embalagem</u> : caixa de polietileno, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.			
31	Kg	Laranja Pera: Peso médio 200 g (6,5 a 7,5 cm de diâmetro). 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 substancia terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Livre de resíduos de fertilizantes. Não serão aceitas podres ou com danos profundos. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. <u>Embalagem</u> : caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos, contendo 10 a 13 dúzias, com aproximadamente 25 Kg.	188		
32	Kg	Limão Taiti: Tamanho maior que 5 cm de diâmetro: 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 imediato. 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, deverão obedecer a legislação vigente. <u>Embalagem</u> 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.	38		
33	Kg	Maçã Argentina: 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.	113		
34	Kg	Maçã Fuji, Gala ou Golden: 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.	1125		
35	Kg	Mamão Havá ou Formosa: 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: Havá de 500 a 670 g e Formosa de 1,5 a 1,8 Kg. Não será aceito se apresentar podridão, amassados, ovário múltiplos, imaturidade ou deformação grave. 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.	750		
36	Kg	Mandioca Descascada: Raiz de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente	113		



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

		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. Descascada e embalada, conforme a legislação. Quanto a características microbiológicas, deverão obedecer a legislação vigente. Veículo de transporte em carroceria fechada, exclusivo para alimentos, sem sujidades de qualquer espécie.			
37	Kg	Mandioquinha: 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 entre 10 e 15 cm , 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. <u>Embalagem:</u> caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	113		
38	Kg	Maracujá: 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 mínimo de 90 g. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. <u>Embalagem:</u> caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	150		
39	Kg	Melancia – 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. <u>Embalagem:</u> caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	1125		
40	Kg	Melão: Tipo amarelo - Formato oval - Cor da polpa: branca-amarelada - Peso por unidade: 1,2 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.	375		
41	Kg	Manga: Tipo: Tommy, peso mínimo 300g. 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, Ausência de defeitos graves (podridão, passado, dano profundo e imaturo), 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.	375		
42	Kg	Milho Verde: 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,	75		



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

		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 CNNPA.			
43	Kg	Morango: 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 substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho entre 3 e 4,5 cm (Classe 3). Livre de resíduos de fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Não serão aceitos frutos podres ou com danos profundos. Embalagem: caixa de polietileno, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. Com aproximadamente 400g.	375		
44	Dz	Ovo de galinha: CARACTERÍSTICAS GERAIS: 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 tipo 3, de classe A (tamanho grande) - Peso por unidade: mínimo 55 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.	75		
45	Kg	Pepino Tipo Japonês: 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.	225		
46	Kg	Pera Williams: 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 imediato, 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 aproximado de 130g.	113		
47	Kg	Pêssego: In natura, de primeira; livre de sujidades, parasitas e larvas; tamanho mínimo de 100g e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida; apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato 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.	38		
48	Kg	Pimentão Amarelo: 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	38		



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

		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. <u>Embalagem</u> : caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.			
49	Kg	Pimentão Verde: 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. <u>Embalagem</u> : caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	75		
50	Kg	Pimentão Vermelho: 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. <u>Embalagem</u> : caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	75		
51	Kg	Quiabo: 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 CNNPA – Kg.	300		
52	Kg	Repolho Branco: 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. <u>Embalagem</u> : caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	38		
53	Kg	Repolho Roxo: 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. <u>Embalagem</u> : caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	675		
54	Kg	Tangerina Poncan ou Murcote: 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 substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a	1200		



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

		casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho entre 7 e 8 cm. Livre de resíduos de fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Não serão aceitos frutos podres ou com danos profundos. <u>Embalagem</u> : caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.			
55	Kg	Tomate Carmem, Débora, Italiano ou Fanny: Produto são, limpos, de boa qualidade, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, tamanho maior ou igual a 5 cm de diâmetro, 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 imediato, devendo apresentar de 30 a 90% da cor final. 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. Não serão aceitos frutos imaturos, passados, podres, com danos profundos. Livre de resíduos de fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. <u>Embalagem</u> : caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	113		
56	Kg	Uva Niagara: Rosada; Uniforme (Constituído de cachos de uvas do mesmo grupo). Classe: 3 ou 250 (Maior ou igual a 250g e menor que 350g o peso do cacho); Categoria I. Deve apresentar as características da variedade bem definidas (cor, textura, sabor), aroma levemente perfumado, estar fisiologicamente desenvolvida, sadia, isenta de substâncias nocivas à saúde. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverá apresentar-se bem formados, sem manchas, sem ataque de pragas e doenças, sem rachaduras e danos mecânicos. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.	75		
57	Kg	Vagem Manteiga: 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 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. <u>Embalagem</u> : caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	188		

VALOR TOTAL PROPOSTA: R\$ _____ (_____).

A licitante declara que:

- O Prazo de entrega dos produtos ofertados será **semanalmente**, todas as segundas feiras a partir do recebimento da respectiva requisição – Ordem de Fornecimento ou emissão da Nota de Empenho.
- O **pagamento** deverá ocorrer em até **15 (quinze) dias** subsequentes às entregas;
- O Prazo de **Validade da Proposta** é de _____ (_____) dias (não podendo ser inferior a **60 dias**);
- Aceita todas as condições estabelecidas neste edital e seus anexos;



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

e) 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.

f) Que se compromete a efetuar a entrega dos produtos no preço e prazo constantes de sua proposta.

g) Responsável pela Assinatura da Ata de Registro de Preços:

Nome: _____ Nacionalidade: _____, Estado Civil:

_____, Profissão: _____, Rg.: _____ CPF:

_____ Data de Nascimento: _____ Endereço completo:

_____ Fone: _____ E-mail Institucional:

E-mail pessoal: _____

LOCAL, _____ de _____ de 2019.

Razão Social da Empresa
Nome do responsável/procurador
Cargo do responsável/procurador
N.º do RG. N.º CPF.



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

ANEXO IV – MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS
LOTE 02 - COTA RESERVADA (ITEM 58 A 114)
(imprimir em papel timbrado da empresa)

PREGÃO PRESENCIAL Nº 15/2019 - PROCESSO Nº 57/2019

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – HORTIFRUTI PARA MERENDA ESCOLAR DAS UNIDADES DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE MOTUCA/SP.

EMPRESA: _____
CNPJ Nº: _____
INSC. EST.: _____
ENDEREÇO: _____
BAIRRO: _____ CEP: _____
CIDADE: _____ ESTADO: _____
TELEFONE: _____ FAX: _____
E-MAIL P/ NOTIFICAÇÃO: _____
BANCO: _____ AGENCIA: _____

Por intermédio de seu representante legal, infra-assinado, e para os fins do PREGÃO PRESENCIAL Nº 15/2019, vem apresentar a seguinte proposta de preço:

Item	Unid	Descrição	Qtd.	R\$ Unit	R\$ Total
58	Kg	Abacate: Fruto com casca de coloração verde-oliva e brilhante; polpa espessa e cremosa, de coloração creme-amarelada e consistência mole. Categoria: Extra. Tamanho: de 600 a 900 g 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 estranhos ao produto.	50		
59	Kg	Abacaxi Pérola ou Havaí: 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. Tamanho entre 1,5 e 1,8 Kg. Não será recebido produto passado e podre, sem coroa, queimado de sol, imaturo, amassado e com polpa escura ou marrom. Isenta de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e de resíduos fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. <u>Embalagem:</u> caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	100		
60	Kg	Abóbora Cabotiá: 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. <u>Embalagem:</u> caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	50		
61	Kg	Abobrinha Menina: Produto sadio, suficientemente desenvolvido, com uniformidade quanto ao	50		



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

		tamanho, cor, sabor e aroma, característicos da variedade, assim como manter sua forma e aparência. Peso médio entre 150 e 250g, Grau de desenvolvimento ideal para o consumo imediato. Isento de lesões provocadas mecanicamente, insetos, sol 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. <u>Embalagem</u> : caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.			
62	Kg	Abóbora Seca: 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. <u>Embalagem</u> : caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	25		
63	Kg	Acelga: 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. <u>Embalagem</u> : caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	75		
64	Kg	Alface Lisa: 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. <u>Embalagem</u> : caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	125		
65	Kg	Alho Roxo Descascado: 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.	75		
66	Kg	Almeirão Pão de Açúcar: 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. <u>Embalagem</u> : caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	37		
67	Kg	Banana Nanica (Cavendish): <u>Climatizada.</u> Produto são, destinado ao consumo "in natura", com grau de maturação tal que permita suportar transporte, manipulação e conservação adequado para consumo. Tamanho médio variando entre 13 e 18 cm, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, cores, sujidades, ferrugem, lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Não será aceito o produto com danos profundos, amassados, com podridão e lesão ou mancha em área superior a 1,5 m ² . Livre de resíduos de fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. <u>Embalagem</u> : Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	350		
68	Kg	Banana Maçã: <u>Climatizada.</u> Produto são, destinado ao consumo "in natura", com grau de	250		



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

		maturação tal que permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo. Tamanho médio variando entre 13 e 18 cm, 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 será aceito o produto com danos profundos, amassados, com podridão e lesão ou mancha em área superior a 1,5 m ² . Livre de resíduos de fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. <u>Embalagem</u> : caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.			
69	Kg	Banana Prata: <u>Climatizada.</u> Produto são, destinado ao consumo "in natura", com grau de maturação tal que permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo. Tamanho médio variando entre 13 e 18 cm, 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 será aceito o produto com danos profundos, amassados, com podridão e lesão ou mancha em área superior a 1,5 m ² . Livre de resíduos de fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. <u>Embalagem</u> : caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	250		
70	Kg	Batata beneficiada: 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, diâmetro transversal maior que 5 cm. 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.	200		
71	Kg	Batata Doce: 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. <u>Embalagem</u> : caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	50		
72	100	Berinjela: Berinjela extra A - estar com a casca íntegra, sem machucados, sem manchas ou picadas de insetos e cor característica, ser de colheita recente, lisa. 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.	25		
73	Kg	Beterraba: 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. <u>Embalagem</u> : Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	37		
74	Kg	Brócolis: 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. <u>Embalagem</u> Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. Veículo de transporte em carroceria fechada, exclusivo para alimentos, sem	25		



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

		sujidades de qualquer espécie. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas.			
75	Kg	Caqui Rama Forte, Fuyu ou Giombo: 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 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 entre 6 a 8 cm, com peso mínimo de 100 g. Não serão recebidos frutos imaturos, passados, podres ou com danos profundos. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. <u>Embalagem:</u> caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	75		
76	Kg	Cebola: 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). <u>Embalagem:</u> saco contendo 20 (vinte) Kg	200		
77	Kg	 Cenoura: Raiz de elevada qualidade e sem defeitos, tamanho entre 14 a 22 cm, 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. <u>Embalagem:</u> caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	100		
78	Kg	Cheiro-Verde: 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. <u>Apresentação:</u> maço com 1 Kg.	50		
79	Kg	Chicória: 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. <u>Embalagem:</u> caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	37		
80	Kg	Chuchu: 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. <u>Embalagem:</u> caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	50		
81	Kg	Couve Manteiga: 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, típicos da variedade, assim como a conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são,	62		



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

		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. <u>Embalagem</u> : caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.			
82	Kg	Couve-Flor: Parte da flor da hortalça, 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 sãos, 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.	25		
83	Kg	Espinafre: Parte verde das hortalças, 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 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, 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		
84	Kg	Goiaba Vermelha: Categoria: Extra - Ausência de defeitos graves (dano profundo, podridão, e imaturo) - Coloração casca: amarelo esverdeada - Coloração polpa: vermelha – Tamanho de 6 a 8 cm de diâmetro. As goiabas deverão apresentar as características de 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.	175		
85	Kg	Hortelã: Parte verde das hortalças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem descoloração, turgescendo, 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. <u>Embalagem</u> : caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	2		
86	Kg	Inhame: Categoria extra, tamanho e coloração uniformes, firme e compacto, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos.	62		
87	Kg	Kiwi: Produto sãos, 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	37		



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

		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 - entre 94 a 101 g (Calibre 33). Livre de resíduos de fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Não serão aceitos frutos podres ou com danos profundos. Embalagem: caixa de polietileno, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.			
88	Kg	Laranja Pera: Peso médio 200 g (6,5 a 7,5 cm de diâmetro). 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 substancia terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Livre de resíduos de fertilizantes. Não serão aceitas podres ou com danos profundos. 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.	62		
89	Kg	Limão Taiti: Tamanho maior que 5 cm de diâmetro: 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 imediato. 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, 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.	12		
90	Kg	Maçã Argentina: 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.	37		
91	Kg	Maçã Fuji, Gala ou Golden: 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.	375		
92	Kg	Mamão Havai ou Formosa: 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: Havai de 500 a 670 g e Formosa de 1,5 a 1,8 Kg. Não será aceito se apresentar podridão, amassados, ovário múltiplos, imaturidade ou deformação grave. 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.	250		
93	Kg	Mandioca Descascada: 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,	37		



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

		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. Descascada e embalada, conforme a legislação. Quanto a características microbiológicas, deverão obedecer a legislação vigente. Veículo de transporte em carroceria fechada, exclusivo para alimentos, sem sujidades de qualquer espécie.			
94	Kg	Mandioquinha: 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 entre 10 e 15 cm , 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. <u>Embalagem:</u> caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	37		
95	Kg	Maracujá: 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 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 mínimo de 90 g. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. <u>Embalagem:</u> caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	50		
96	Kg	Melancia – 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. <u>Embalagem:</u> caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	375		
97	Kg	Melão: Tipo amarelo - Formato oval - Cor da polpa: branca-amarelada - Peso por unidade: 1,2 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 ondulado 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.	125		
98	Kg	Manga: Tipo: Tommy, peso mínimo 300g. 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, Ausência de defeitos graves (podridão, passado, dano profundo e imaturo), 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.	125		
99	Kg	Milho Verde: 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 CNNPA.	25		



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

100	Kg	Morango: 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 substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho entre 3 e 4,5 cm (Classe 3). Livre de resíduos de fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Não serão aceitos frutos podres ou com danos profundos. <u>Embalagem:</u> caixa de polietileno, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. Com aproximadamente 400g.	125		
101	Dz	Ovo de galinha: CARACTERÍSTICAS GERAIS: 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 tipo 3, de classe A (tamanho grande) - Peso por unidade: mínimo 55 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.	25		
102	Kg	Pepino Tipo Japonês: 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. <u>Embalagem:</u> caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	75		
103	Kg	Pera Williams: 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 imediato, 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 aproximado de 130g.	37		
104	Kg	Pêssego: In natura, de primeira; livre de sujidades, parasitas e larvas; tamanho mínimo de 100g e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida; apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato 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.	12		
105	Kg	Pimentão Amarelo: 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. <u>Embalagem:</u> caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	12		



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

106	Kg	Pimentão Verde: 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 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. <u>Embalagem:</u> caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	25		
107	Kg	Pimentão Vermelho: 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 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. <u>Embalagem:</u> caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	25		
108	Kg	Quiabo: 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 CNNPA – Kg.	100		
109	Kg	Repolho Branco: 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. <u>Embalagem:</u> caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	12		
110	Kg	Repolho Roxo: 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. <u>Embalagem:</u> caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	225		
111	Kg	Tangerina Poncan ou Murcote: 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 entre 7 e 8 cm. Livre de resíduos de fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Não serão aceitos frutos podres ou com danos profundos. <u>Embalagem:</u> caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	400		
112	Kg	Tomate Carmem, Débora, Italiano ou Fanny: Produto são, limpos, de boa qualidade,	37		



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

		destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, tamanho maior ou igual a 5 cm de diâmetro, 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 imediato, devendo apresentar de 30 a 90% da cor final. 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. Não serão aceitos frutos imaturos, passados, podres, com danos profundos. Livre de resíduos de fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. <u>Embalagem</u> : caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.			
113	Kg	Uva Niagara: Rosada; Uniforme (Constituído de cachos de uvas do mesmo grupo). Classe: 3 ou 250 (Maior ou igual a 250g e menor que 350g o peso do cacho); Categoria I. Deve apresentar as características da variedade bem definidas (cor, textura, sabor), aroma levemente perfumado, estar fisiologicamente desenvolvida, sadia, isenta de substâncias nocivas à saúde. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverá apresentar-se bem formados, sem manchas, sem ataque de pragas e doenças, sem rachaduras e danos mecânicos. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.	25		
114	Kg	Vagem Manteiga: 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 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. <u>Embalagem</u> : caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	62		

VALOR TOTAL PROPOSTA: R\$ _____ (_____).

A licitante declara que:

- g) O Prazo de entrega dos produtos ofertados será **semanalmente**, todas as segundas feiras a partir do recebimento da respectiva requisição – Ordem de Fornecimento ou emissão da Nota de Empenho.
 - h) O **pagamento** deverá ocorrer em até **15 (quinze) dias** subsequentes às entregas;
 - i) O Prazo de **Validade da Proposta** é de _____ (_____) dias (não podendo ser inferior a **60 dias**);
 - j) Aceita todas as condições estabelecidas neste edital e seus anexos;
 - k) 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.
 - l) Que se compromete a efetuar a entrega dos produtos no preço e prazo constantes de sua proposta.
- g) Responsável pela Assinatura da Ata de Registro de Preços:

Nome: _____ Nacionalidade: _____, Estado Civil: _____
_____, Profissão: _____, Rg.: _____ CPF: _____



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

_____ Data de Nascimento: _____ Endereço completo:
_____ Fone: _____ E-mail Institucional:

E-mail pessoal: _____

LOCAL, _____ de _____ de 2019.

Razão Social da Empresa
Nome do responsável/procurador
Cargo do responsável/procurador
N.º do RG. N.º CPF.



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

ANEXO V – MODELO DE DECLARAÇÃO
(imprimir em papel timbrado da empresa)

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

À
PREFEITURA MUNICIPAL DE MOTUCA

A/C – Pregoeiro Municipal
PREGÃO PRESENCIAL Nº 15/2019 - PROCESSO Nº 57/2019

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

DECLARAR, para fins de participação no processo licitatório em pauta, sob
as penas da Lei, que cumpre plenamente aos requisitos de habilitação.

Por ser verdade assina a presente.

LOCAL, _____ de _____ de 2019.

Razão Social da Empresa
Nome do responsável/procurador
Cargo do responsável/procurador
Nº do documento de identidade

OBSERVAÇÃO: DOCUMENTO FORA DOS ENVELOPES.



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

ANEXO VI – MODELO DE DECLARAÇÃO
(imprimir em papel timbrado da empresa)

DECLARAÇÃO DE NÃO IMPEDIMENTO DE LICITAR OU DE CONTRATAR

À
PREFEITURA MUNICIPAL DE MOTUCA

A/C – Pregoeiro Municipal
PREGÃO PRESENCIAL Nº 15/2019 - PROCESSO Nº 57/2019

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

DECLARAR, para fins de participação no processo licitatório em pauta, sob
as penas da Lei, que não está impedida de participar de licitação ou de contratar com a Administração
Pública.

Por ser verdade assina a presente.

LOCAL, _____ de _____ de 2019.

Razão Social da Empresa
Nome do responsável/procurador
Cargo do responsável/procurador
Nº do documento de identidade



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

ANEXO VII – MODELO DE DECLARAÇÃO
(imprimir em papel timbrado da empresa)

DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

À
PREFEITURA MUNICIPAL DE MOTUCA

A/C – Pregoeiro Municipal
PREGÃO PRESENCIAL Nº 15/2019 - PROCESSO Nº 57/2019

(Razão Social da Empresa), estabelecida na Rua/Avenida.....Bairro.....CEP.....-..... (endereço completo), inscrita no CNPJ sob o n.º/....., por intermédio de seu representante legal o (a) Sr(a), Sócio/Proprietário, portador do documento de identidade RG nº SSP/SP e do CPF nº-... no uso de suas atribuições legais, vem:

DECLARAR, para fins de participação no processo licitatório em pauta, sob as penas da Lei, que está em enquadrada na situação de (ME ou EPP), nos termos da Lei Complementar 123/2006, cujos termos declaro conhecer na íntegra, estando apta, portanto a exercer o direito de preferência como critério de desempate no procedimento licitatório.

Por ser verdade, assina a presente.

LOCAL, _____ de _____ de 2019.

Razão Social da Empresa
Nome do responsável/procurador
Cargo do responsável/procurador
Nº do documento de identidade

OBSERVAÇÃO: DOCUMENTO FORA DOS ENVELOPES.



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

ANEXO VIII – MODELO DE DECLARAÇÃO
(imprimir em papel timbrado da empresa)

DECLARAÇÃO CUMPRIMENTO ART. 7º, INCISO XXXIII, CF.

À
PREFEITURA MUNICIPAL DE MOTUCA

A/C – Pregoeiro Municipal
PREGÃO PRESENCIAL Nº 15/2019 - PROCESSO Nº 57/2019

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

DECLARAR, para fins de participação no processo licitatório em pauta, sob as penas da Lei, que está em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere à observância do disposto no inciso XXXIII, do art. 7º da Constituição Federal, e, para fins do disposto no inciso V, do art. 27 da Lei Federal nº. 8.666/93, acrescido pela Lei nº. 9.854/99, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

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

(Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima)

Por ser verdade assina a presente.

LOCAL, _____ de _____ de 2019.

Razão Social da Empresa
Nome do responsável/procurador
Cargo do responsável/procurador
Nº do documento de identidade



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

ANEXO IX – MODELO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS nº __/2019

PREGÃO PRESENCIAL Nº 15/2019 - PROCESSO Nº 57/2019

Aos (.....) dias do mês dedo ano de 2019 (dois mil e dezenove), presente de um lado o **MUNICÍPIO DE MOTUCA**, pessoa jurídica de direito público interno, com sede nesta cidade de Motuca, Estado de São Paulo, sita na com sede na Rua São Luiz, nº 111, Centro, Motuca/SP, inscrita no C.N.P.J. Nº 68.319.987/0001-45, neste ato legalmente representada pelo seu Prefeito Municipal, o Sr. **JOÃO RICARDO FASCINELI**, brasileiro, casado, professor, portador da cédula de identidade RG nº. e registrado junto ao Cadastro de Pessoas Físicas (CPF/MF) nº, daqui por diante denominado simplesmente, “PREFEITURA” e por força da Lei Federal nº 10.520/2002, Lei Complementar nº 123/2006, Decreto Municipal nº 568/2007 alterado pelo Decreto nº 1.245, de 08 de Dezembro de 2017, aplicando-se subsidiariamente, no que couberem, as disposições da Lei Federal nº 8.666/1993, com alterações posteriores, e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie, em face da classificação das propostas apresentadas no **Pregão Presencial nº 15/2019**, para registro de preços, adjudicado em dede 2018 e publicado na Imprensa emdede 2018, resolve **REGISTRAR O PREÇO** dos **GENEROS ALIMENTÍCIOS - HORTIFRUTI** conforme homologação do **Pregão Presencial nº 15/2019**, à empresa, inscrita no CNPJ sob nº, I.E. nº, estabelecida na Rua/Av., nº, Bairro, cidade de, Estado de, Cep:, neste ato representada por seu representante legal, o Sr.(a), nacionalidade, estado civil, profissão, residente e domiciliado(a) na cidade de, Estado de, na Rua/Av., nº, Bairro, Cep., portador(a) da cédula de identidade RG nº, e inscrito (a) no CPF sob o nº, acordam proceder, nos termos do Edital do Pregão Presencial em epígrafe, parte integrante do presente instrumento independente de transcrição e pelas cláusulas a seguir expressas, definidoras dos direitos e responsabilidades das partes, ao **REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – HORTIFRUTI PARA MERENDA ESCOLAR DAS UNIDADES DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE MOTUCA/SP**, conforme descrição do objeto e do item, constantes no ANEXO I que acompanha o Edital.

Cláusula 1ª) – DO OBJETO E PREÇOS:

1.1. Constitui objeto da presente Ata o registro de preço(s) do(s) item(s) dela constante(s), nos termos do artigo 15, da Lei Federal nº 8.666/93 ulteriores alterações e do Decreto Municipal nº 568/2007.

1.2. O(s) preço(s) registrado(s) tem caráter de orientação (preço máximo), cabendo aos Órgãos Participantes à obrigação de promover pesquisa de mercado antes da utilização desta Ata, pesquisa essa cujo resultado deverá constar do campo próprio da requisição.

1.3. O(s) preço(s) registrado(s) na presente Ata refere(m)-se ao(s) seguinte(s) item(s):

Item	Qtde.	Unid.	DESCRIÇÃO	R\$ Unit	R\$ Total
....



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

Cláusula 2ª) – DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO:

2.1. O objeto da presente licitação será recebido de **forma parcelada**, acompanhada da respectiva nota fiscal eletrônica/fatura.

2.2. A detentora da Ata de Registro, quando na solicitação de fornecimento da Administração Municipal deverá atender às exigências contidas no Anexo I - Termo de Referência deste edital, contendo às Especificações Técnicas e Comerciais dos Produtos.

2.3. A empresa DETENTORA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS deverá fornecer qualquer quantidade solicitada pelo Município, **não podendo**, portanto, **estipular cotas mínimas ou máximas**, respeitadas as quantidade mínimas de transporte, terrestre ou pluvial inerentes ao objeto do presente processo licitatório.

2.4. As **entregas deverão ser efetuadas semanalmente**, todas as **Segundas Feiras**, a partir do recebimento da respectiva requisição – Ordem de Fornecimento ou emissão da Nota de Empenho, a partir da comunicação formal ao licitante vencedor que será efetuada via email ou outro meio hábil.

2.5 Por ocasião da entrega, a Contratada deverá colher no comprovante respectivo a data, o nome, o cargo, a assinatura e o número do Registro Geral (RG), emitido pela Secretaria de Segurança Pública, do servidor do Contratante responsável pelo recebimento.

2.6. Os produtos serão devolvidos na hipótese dos mesmos não corresponderem à especificação da Ata de Registro de Preços, devendo ser substituído pela empresa detentora da Ata.

2.7. O **recebimento provisório** será efetuado no ato da entrega após a realização da verificação dos quantitativos e especificações técnicas do Termo de Referência e da Proposta Comercial, que será efetivado pelo servidor responsável pelo acompanhamento e fiscalização da entrega.

2.8. O **recebimento definitivo** do objeto dar-se-á no prazo de 02 (dois) dias úteis contados do recebimento provisório, desde que o servidor responsável pelo acompanhamento e fiscalização da entrega designado pela Prefeitura Municipal de Motuca conclua pela conformidade e aceitação das especificações e quantidades contratadas, mediante a lavratura de recibo passado no verso do documento fiscal para que seja configurado o recebimento definitivo.

2.9. Constatadas irregularidades no objeto contratual, o Contratante poderá:

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

a.1) na hipótese de substituição, o mesmo deverá ser retirado pelo fornecedor para reposição no prazo máximo de 02 (dois) dias corridos, contados da notificação feita pela Administração, mantido o preço inicialmente contratado;

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

2.10. O departamento responsável terá o prazo máximo de 02 (dois) dias para processar a conferência do que foi entregue, lavrando o termo de recebimento definitivo ou notificando a DETENTORA DA ATA para substituição do objeto entregue em desacordo com as especificações.

2.11. O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade da DETENTORA DA ATA pela perfeita execução do Empenho, ficando a mesma obrigada a substituir, no todo ou em parte, o objeto do Empenho, se a qualquer tempo se verificar vícios, defeitos ou incorreções.

Cláusula 3ª) – DAS SANÇÕES:

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



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

3.2. De conformidade com art. 86 da Lei Federal n°. 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 Federal n°. 8.666/93 e alterações posteriores.

3.3. Nos termos do art. 87 da Lei Federal n°. 8.666/93, pela execução total ou parcial deste contrato, a Contratada, garantida a prévia defesa, ficará sujeita às seguintes sanções:

- a) Advertência;
- b) Multa de 10% (dez por cento) do valor contratado;
- c) Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com este órgão promotor do certame, pelo prazo de até 02 (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 depois de decorridos o prazo da sanção aplicada com base na alínea anterior.

3.4. 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.

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

Cláusula 4ª) - DO PRAZO DE VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS:

4.1. O prazo de validade da presente Ata de Registro de Preços é de 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua assinatura.

Cláusula 5ª) - DA LICITAÇÃO:

5.1. Para a contratação do fornecimento objeto deste instrumento, foi realizada licitação na modalidade de **Pregão Presencial sob o nº 15/2019** aberta pelo Edital do **Processo nº 57/2019**.

Cláusula 6ª) – DO GESTOR/ FISCALIZAÇÃO DO FORNECIMENTO:

6.1. O MUNICÍPIO, por meio do Departamento de Educação representado pela servidora municipal, a Sra. LUZ MARINA FERREIRA SENO, nutricionista do município, efetuará a fiscalização do fornecimento a qualquer instante, designando-a como gestora do Contrato, solicitando à DETENTORA DA ATA, sempre que entender conveniente, informações do seu andamento, devendo esta prestar os esclarecimentos solicitados, bem como comunicar ao MUNICÍPIO quaisquer fatos ou anormalidades que porventura possam prejudicar o bom cumprimento do presente termo;

6.1.1. A ação ou omissão total ou parcial dos órgãos encarregados da fiscalização não eximirá a DETENTORA DA ATA de total responsabilidade de executar o fornecimento, de acordo com as condições estabelecidas no presente Termo.

Cláusula 7ª) – DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

7.1. Os pagamentos serão efetuados após a entrega dos produtos, em até **15 (quinze) dias após a** apresentação da respectiva **NOTA FISCAL ELETRÔNICA** devidamente discriminada, com indicação do número do pregão e atestada por servidor designado a execução dos serviços.

7.2. As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à Contratada e seu vencimento será contado da data do seu retorno devidamente regularizada.

7.3. Os pagamentos serão efetuados mediante crédito em conta corrente devendo o fornecedor informar o número do banco, da agência e conta bancária, ou através de banco credenciado, a critério da Administração.

7.4. 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.

7.5. **Conforme o protocolo ICMS 42/2009, fica obrigado a emitir Nota Fiscal Eletrônica – NF-e, modelo 55**, em substituição à Nota Fiscal, modelo 1 ou 1-A, a partir de 01/12/2010, os contribuintes (exceto MEI) que, independentemente da atividade econômica exercida, realizem operações destinadas à Administração Pública direta ou indireta.

Cláusula 8ª) – DA ENTREGA:

8.1. As entregas dos produtos objeto desta licitação deverão ser entregues no **Almoxarifado Municipal** sito a Rua São Luiz nº 111, Centro, Motuca/SP, correndo por conta da licitante todas as despesas de transporte, seguros, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes do fornecimento.

8.2. A empresa DETENTORA DA ATA deverá efetuar as entregas objeto do presente certame nos prazos e forma fixados clausula segunda, de acordo com o recebimento da ordem de fornecimento, conforme necessidade das Unidades requisitantes, que poderá ser encaminhada pela unidade interessada via e-mail, remessa postal ou retirada pela DETENTORA DA ATA após a ligação telefônica do órgão.

8.3. A empresa vencedora deverá proceder às entregas conforme solicitação do Setor de Compras da Prefeitura Municipal de Motuca.

Cláusula 9ª) – DO CONTROLE E ALTERAÇÕES DOS PREÇOS:

9.1. Durante a vigência da Ata, os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos serviços e bens registrados, cabendo ao Órgão Gerenciador da Ata de Registro de Preços, promover as necessárias negociações junto aos Detentores da Ata, conforme previsto no Decreto Municipal nº 1.282 de 05 de Setembro de 2018.

9.2. Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado, o Órgão Gerenciador deverá:

9.2.1. Convocar o Detentor da Ata visando à negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado no mercado;

9.2.2. Frustrada a negociação, o Detentor da Ata será liberado do compromisso assumido;

9.2.3. Convocar os demais licitantes que tiveram preços registrados, visando igual oportunidade de negociação.

9.3. Quando o preço de mercado tornar-se superior aos registrados, o Detentor da Ata, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, a Administração poderá:

9.3.1. Convocar os demais Detentores da Ata visando igual oportunidade de negociação;



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

9.4. Não havendo êxito nas negociações, a Administração deverá proceder a revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

9.5. Comprovada a redução dos preços praticados no mercado nas mesmas condições do registro, e, definido o novo preço máximo a ser pago pela Administração, o Proponente registrado será convocado pelo Departamento de Compras e Licitações para alteração, por aditamento, do preço da Ata.

Cláusula 10) – DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS DO PROPONENTE:

10.1. O Detentor da Ata terá o seu registro cancelado nas hipóteses previstas no Decreto Municipal nº 1.282 de 05 de Setembro de 2018, assegurado o contraditório e ampla defesa e será formalizado por despacho da autoridade competente da Administração.

10.2. Em qualquer das hipóteses acima, concluído o processo, a Prefeitura Municipal tomará as providências necessárias e informará aos Proponentes a nova ordem de registro.

Cláusula 11) – DO CANCELAMENTO AUTOMÁTICO DO REGISTRO DE PREÇOS:

11.1. A Ata de Registro de Preços, decorrente desta licitação, será automaticamente cancelada:

11.1.1. por decurso de prazo de vigência;

11.1.2. quando não restarem fornecedores registrados.

Cláusula 12) – DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS:

12.1. As despesas decorrentes da contratação do objeto deste pregão correrão à conta das dotações orçamentárias consignadas no orçamento vigente e futuro, classificadas e codificadas sob os nºs:

02.03.06 – MERENDA ESCOLAR

02.03.06.10.306.0015.2016.3.3.90.30 – Ficha 115 – Fonte Recurso 01 – Próprio

02.03.06.10.306.0015.2016.3.3.90.30 – Ficha 116 – Fonte de Recurso 02 – Merenda Estadual

02.03.06.10.306.0015.2016.3.3.90.30 – Ficha 117 – Fonte de Recurso 05 – Merenda Federal

02.03.06.10.306.0015.2016.3.3.90.30 – Ficha 118 – Fonte de Recurso 05 – Quese

12.2. Nos exercícios posteriores, as despesas correrão à mesma conta ou daquela que for destinada a custear este tipo de despesa no orçamento do Município.

Cláusula 13) – DA ALTERAÇÃO CONTRATUAL:

13.1. O objeto do futuro contrato ou similar a ser celebrado poderá ser alterado, além do previsto no presente Edital, na forma e condições estabelecidas no artigo 65 da Lei Federal nº. 8.666/93 e suas alterações.

Cláusula 14) – DO FORO:

14.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Américo Brasiliense/SP para dirimir as questões oriundas deste Edital que não forem resolvidas por via administrativa ou por arbitramento na forma do Código Civil.

Cláusula 15) – DAS CONDIÇÕES GERAIS:

15.1. Correrão por conta e risco da DETENTORA DA ATA todas as despesas e encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução contratual, de acordo com artigo 71 da Lei 8.666/93.

15.2. O presente Termo de Compromisso e/ou Contrato reger-se-á nos termos da Lei Federal nº. 8.666/93, sendo recebido e aceito pela DETENTORA DA ATA todos os direitos inerentes ao Município para a rescisão administrativa prevista no artigo 78, do mesmo diploma legal.



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

15.3. O Município se reserva ao direito de inspecionar o objeto, podendo recusá-lo ou solicitar sua substituição.

15.4. Não poderá a DETENTORA DA ATA ceder ou transferir este contrato, no todo ou em parte, sem expressa anuência do Município.

15.5. Os fornecimentos deverão ser efetuados mediante expedição, pelo MUNICÍPIO, de "Autorização de Fornecimento" e ou Nota de Empenho, dos quais constarão todas as especificações necessárias.

15.6. O MUNICÍPIO não se responsabilizará pela entrega de produto, sem a respectiva nota de empenho.

15.7. Durante o prazo de validade do Registro de Preços, a DETENTORA DA ATA fica obrigada a fornecer quaisquer dos itens do Anexo I do **Edital do Processo nº 57/2019**, nas quantidades indicadas pelo MUNICÍPIO.

15.8. No período de validade do Registro de Preços, fica facultado ao Município contratar ou não os fornecimentos, como lhe faculta a Lei.

15.9. A Ata de Registro de Preços, durante sua vigência, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da Administração que não tenha participado do certame licitatório, mediante prévia consulta ao órgão gerenciador.

E por estarem as partes em comum acordo com as cláusulas aqui pactuadas, segue este instrumento em 03 (três) vias de igual teor e validade, assinado na presença de 02 (duas) testemunhas, para que se produzam todos os efeitos jurídicos e legais.

Motuca/SPdede 2019.

.....
PREFEITO MUNICIPAL

NOME
EMPRESA/DETENTORA ATA

Testemunhas:

.....

.....



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

ANEXO X
(deverá ser assinado juntamente com o Contrato)

TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO

CONTRATANTE:

CONTRATADA:

CONTRATO N.º (DE ORIGEM):

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – HORTIFRUTI PARA MERENDA ESCOLAR DAS UNIDADES DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE MOTUCA/SP.

ADVOGADO (S)/ N.º OAB: (*)

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES de que:

- a) o ajuste acima referido estará sujeito a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;
- b) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, conforme dados abaixo indicados, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;
- c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;
- d) Qualquer alteração de endereço – residencial ou eletrônico – ou telefones de contato deverá ser comunicada pelo interessado, peticionando no processo.

2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:

- a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;
- b) Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.

LOCAL E DATA:

GESTOR DO ORGÃO/ENTIDADE:

Nome:

Cargo:

CPF:

RG:

Data de Nascimento:

Endereço residencial completo:

E-mail institucional:

E-mail pessoal:



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

Telefone(s):

Assinatura:

RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:

Pelo CONTRATANTE:

Nome:

Cargo:

CPF:

RG:

Data de Nascimento:

Endereço residencial completo:

E-mail institucional:

E-mail pessoal:

Telefone(s):

Assinatura:

Pela CONTRATADA:

Nome:

Cargo:

CPF:

RG:

Data de Nascimento:

Endereço residencial completo:

E-mail institucional:

E-mail pessoal:

Telefone(s):

Assinatura:

Advogado:

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



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

ANEXO XI
(deverá ser assinado juntamente com o Contrato)

DECLARAÇÃO DE DOCUMENTOS À DISPOSIÇÃO DO TCE-SP

CONTRATANTE:

CNPJ Nº:

CONTRATADA:

CNPJ Nº:

CONTRATO Nº (DE ORIGEM):

DATA DA ASSINATURA:

VIGÊNCIA:

OBJETO: **REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – HORTIFRUTI PARA MERENDA ESCOLAR DAS UNIDADES DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE MOTUCA/SP.**

VALOR (R\$):

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

LOCAL e DATA:

RESPONSÁVEL: (nome, cargo, e-mail e assinatura)