**EDITAL PÚBLICO DE LICITAÇÃO N° 017/2017**

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 018/2017**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº. 012/2017**

**PREÂMBULO**

O **MUNICÍPIO DE ITATINGA**, situada na Rua Nove de Julho, nº. 304, centro, torna público a quem possa interessar que se acha aberto Licitação na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL Nº. 012/2017**, **PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 018/2017** com julgamento pelo seu **MENOR PREÇO POR LOTE**, visando o REGISTRO DE PREÇO PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO DE HORTIFRUTI PARA MERENDA ESCOLAR DE ITATINGA, conforme especificações constante do anexo I, documento que passa a fazer parte integrante desse Edital, sendo que a presente licitação será processada e julgada em conformidade com a Lei Federal nº. 10.520 de 17 de julho de 2002, Decretos Municipais nº. 1.487/07 e 1.688/10, aplicando-se subsidiariamente à medida do necessário a Lei Federal nº. 8.666/93, além de, pelas condições específicas deste Edital e dos demais documentos que o integram. Casos omissos serão resolvidos pelo pregoeiro com base nos princípios constitucionais e na legislação de direito privado.

**O Município de Itatinga não se obriga a adquirir os itens relacionados dos licitantes vencedores, podendo até realizar licitação específica para aquisição de um ou mais itens, hipótese em que, em igualdade de condições, o beneficiário do Registro de Preços terá preferência, nos termos do Artigo 15, parágrafo 4º da Lei Federal 8666/93.**

**1 – LOCAL/DATA/HORA:**

**SALA DE LICITAÇÕES DA PREFEITURA MUNICIPAL DE ITATINGA – RUA NOVE DE JULHO, 304, CENTRO – ITATINGA/SP.**

**ENTREGA DOS ENVELOPES E CREDENCIAMENTO: 19 DE ABRIL DE 2017, AS 09:00 HORAS.**

**ABERTURA DAS PROPOSTAS E INICIO DA SESSÃO DE LANCES: 19 DE ABRIL DE 2017, AS 09:30 HORAS.**

**ANEXOS**:

1. Termo de referência
2. Modelo de proposta
3. Modelo da CREDENCIAL
4. Modelo da DECLARAÇÃO de que a proponente cumpre os requisitos de habilitação
5. Modelo da Declaração que se enquadra na Lei Complementar 123/2006
6. Declaração de situação regular perante o Ministério do Trabalho e que não emprega menores
7. Modelo de DECLARAÇÃO de inexistência de fato impedido.
8. Minuta da Ata de Registro de Preço

**2 – OBJETO**

2.1. Constitui objeto da presente licitação o REGISTRO DE PREÇO PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO DE HORTIFRUTI PARA MERENDA ESCOLAR DE ITATINGA, conforme especificações constantes do anexo I deste Edital.

**3 - RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS**

3.1. O recurso orçamentário será atendido pela seguinte dotação**:**

02.00.00 ................ Poder executivo

02.05.09 ................ Merenda Escolar

3.3.90.30 ............... Material de Consumo

Ficha ..................... 174

Ficha ..................... 175

Ficha ..................... 176

Ficha ..................... 177

**4 – VALIDADE DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO**

4.1. O prazo de validade da ata de registro de preço será de 12 (doze) meses, a partir da data da sua assinatura, não podendo ser prorrogado (caput, Art. 4º do Decreto Municipal nº. 1.688/2010).

**5 – DAS CONDIÇÕES GERAIS DE PARTICIPAÇÃO.**

5.1. Das restrições

5.1.1. Não poderá participar da presente licitação empresa:

5.1.1.1 – que na data de apresentação das propostas esteja declarada inidônea de acordo com o previsto no inciso IV do art. 87 da Lei Federal nº. 8.666/93;

5.1.1.2 – com falência decretada;

5.1.1.3 – consorciada;

5.1.1.4 – Suspensa pela Prefeitura Municipal de Itatinga/SP;

5.1.1.5 – Nas condições previstas no art. 9° da lei 8.666/93;

5.1.1.6 – Nas condições do art 78-A da Lei Orgânica do Município.

5.2. Das condições:

5.2.1. Poderão participar deste Pregão empresas pertencentes ao ramo de atividades pertinentes ao objeto deste Edital, inscritos ou não na seção de Cadastro de Fornecedores do Município de Itatinga (SP), que atenderem a todas as exigências, inclusive quanto à documentação, constantes deste Edital e seus Anexos.

**6 – DA REPRESENTAÇÃO E DO CREDENCIAMENTO.**

* 1. **Para o credenciamento deverão ser apresentados os seguintes documentos:**

1. Tratando-se de representante legal, o estatuto social, contrato social ou outro instrumento de registro comercial, registrado na Junta Comercial, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura.
2. Tratando-se de procurador, a procuração por instrumento público ou particular da qual constem poderes específicos para formular lances, negociar preço, interpor recursos e desistir de sua interposição e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame acompanhada do correspondente documento, dentre os indicados no item anterior, que comprove os poderes do mandante para a outorga (anexo III).
3. Declaração dando ciência de que cumprem plenamente os requisitos de habilitação, conforme modelo contido no (**Anexo IV).**
4. No caso de Micro Empresa ou Empresa de Pequeno Porte, apresentar declaração que se enquadra na Lei Complementar nº. 123/06 de 14 de dezembro de 2006, que trata de MICROEMPRESA e EMPRESA DE PEQUENO PORTE, conforme modelo contido no ANEXO V bem como deverá apresentar a ***Declaração de Enquadramento, Certidão Simplificada, Ficha Cadastral (completa ou simplificada)*** onde a qualidade de microempresa ou empresa de pequeno porte deverá estar expressa, todas expedidas pela respectiva JUNTA COMERCIAL, **com data de expedição do exercício atual** (não será aceito outro tipo de documento).
   1. A ausência da documentação referida nas alíneas “a” e “b” ou a apresentação em desconformidade com as exigências previstas não implica a desclassificação do licitante, mas o impede de dar lances verbais e manifestar-se no certame contra decisões tomadas pelo pregoeiro.
   2. A ausência da documentação referida na alínea “c” impede a participação do certame, salvo no caso de que o participante tenha legitimidade comprovada e faça a declaração na sessão.
   3. O representante legal deverá identificar-se exibindo documento oficial de identificação que contenha foto.
   4. Será admitido apenas **01 (um)** representante para cada licitante credenciada, sendo que cada um deles poderá representar apenas uma licitante credenciada.
   5. **Toda documentação constante do item 06 (DO CREDENCIAMENTO) deverá ser apresentada fora dos Envelopes nºs 01 e 02.**

**7 - DA PROPOSTA DE PREÇOS E DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO.**

7.1. A Proposta de Preços e os Documentos de Habilitação deverão ser apresentados no local, dia e hora determinados, em 02 (dois) **ENVELOPES** devidamente fechados e lacrados rubricados no fecho, e atender aos seguintes requisitos:

1. **Envelope A:** PROPOSTA DE PREÇOS
2. **Envelope B:** DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO, composto pelos Documentos de Habilitação exigidos no item 10 deste Edital.

7.1.1. Os envelopes deverão conter em sua parte externa os dizeres:

**PREFEITURA MUNICIPAL DE ITATINGA**

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 018/2017**

**PREGÃO PRESENCIAL No 012/2017**

**ENVELOPE A: PROPOSTA DE PREÇOS**

#### RAZÃO SOCIAL DO PROPONENTE

**CNPJ:**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE ITATINGA**

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 018/2017**

**PREGÃO PRESENCIAL No 012/2017**

**ENVELOPE B: DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

#### RAZÃO SOCIAL DO PROPONENTE

**CNPJ:**

**7.2 - PROPOSTA DE PREÇOS (Envelope A)**

7.2.1. A Proposta de Preços deverá ser apresentada em 01 (uma) via, impressa em papel timbrado do proponente, em língua portuguesa, salvo quanto a expressões técnicas de uso corrente redigida com clareza, sem emendas, rasuras, acréscimos ou entrelinhas que comprometam o entendimento, datada no dia da apresentação dos envelopes, assinada e rubricada em todas as folhas, pelo representante do proponente (conforme anexo II), devendo conter:.

1. Cotação de preços em moeda corrente nacional, expressos em algarismos, **podendo ser até em 02 (duas) casas decimais (R$ 0,01).**
2. **Especificar preço por item e total**, marca (se for o caso), cotado conforme modelo de proposta deste Edital, inclusive. Em caso de divergência entre os valores unitários e totais, serão considerados os primeiros.

**b.1) Os valores dos preços unitários dos itens que compõem o global não poderão ultrapassar o preço médio apresentado no anexo I do edital (OI-MPC/SP n° 01.10);**

1. Declaração expressa de que os preços contidos na proposta incluem todos os custos e despesas, tais como: custos diretos e indiretos, tributos incidentes, taxa de administração, materiais, serviços, encargos sociais, trabalhistas, seguros, frete, embalagens, lucro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto deste Edital e seus Anexos;
2. Prazo de validade das propostas não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias corridos, a contar da data de sua apresentação.
3. **Condições para entrega:** Os produtos constantes do Anexo I, **deverão ser entregues em até 03 (três) dias corridos após o envio da nota de empenho e/ou Ordem de Fornecimento, de acordo com a quantidade solicitada**.
4. **Local de entrega:** **Cozinha Piloto/Merenda Escolar, situada na Rua Raphael Romano, nº 260 - Vila Prete**.
5. Condições de pagamento: **Em até 05 (cinco) dias úteis após a entrega total dos produtos, solicitados, mediante emissão de nota fiscal**.
6. Dados bancários no caso de pagamento por depósito em conta.
7. Local, data, assinatura, e identificação do signatário;

7.2.2. **JUNTAMENTE COM O PROPOSTA, DEVERÁ OBRIGATORIAMENTE, ESTAR ACOMPANHADA DO ARQUIVO, EXEL, FORNECIDO PELA PREFEITURA, DEVIDAMENTE PREENCHIDO COM PREÇOS E MARCAS (PODENDO SER EM PEN-DRIVE OU CD-ROM).**

**7.3.**Serão desclassificadas as propostas que não atenderem às exigências do presente Edital e seus Anexos, sejam omissas ou apresentem irregularidades, ou defeitos capazes de dificultar o julgamento.

**7.4 -A empresa declarada vencedora do certame, deverá apresentar no prazo de 03 (três) dias uma nova proposta com os preços unitários e totais adequados ao valor final obtido após as fases de lances. A não apresentação da nova proposta no prazo indicado acima acarretará na desclassificação da mesma e consequentemente a convocação dos classificados na ordem subsequente.**

**7.4.1 - Os valores unitários dos itens que compõem o lote deverão ser apresentados proporcionais a redução entre a proposta escrita e o lance final ofertado.**

**8 - DO RECEBIMENTO E DA ABERTURA DOS ENVELOPES.**

8.1. A reunião para recebimento e abertura dos envelopes contendo a **PROPOSTA DE PREÇOS** e os **DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO** será pública dirigida por um Pregoeiro e realizada de acordo com a legislação que fundamenta este pregão.

8.2. No dia, hora e local designados neste Edital para o início dos trabalhos, os interessados entregarão ao Pregoeiro, **em separado**, o Credenciamento, Declaração de que a proponente cumpre os requisitos de habilitação, e os envelopes: **PROPOSTA DE PREÇOS e DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO**.

8.3. Declarado o encerramento para recebimento do credenciamento, nenhum outro será aceito.

8.4. Serão abertos, inicialmente, os envelopes contendo as PROPOSTAS DE PREÇOS, e seu conteúdo será rubricado pelo Pregoeiro, Equipe de Apoio e todos os Licitantes presentes.

**9 – DOCUMETAÇÃO PARA HABILITAÇÃO (Envelope B).**

9.1. Os Documentos de Habilitação deverão ser entregues, grampeados ou encadernados com folhas numeradas, em envelope conforme indicado neste Edital e deverão conter:

**9.1.1. Habilitação jurídica:**

Conforme o caso consistirá em:

a) registro comercial, no caso de empresa individual;

b) ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e no caso de sociedades por ações, acompanhadas de documento de eleição de seus administradores;

c) inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;

e) Decreto de autorização, tratando-se de sociedade estrangeira em funcionamento no país, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedida pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

9.1.1.1. Os documentos relacionados nas alíneas "a" a "e" deste subitem 10.1.1. não precisarão constar do Envelope "Documentos de Habilitação", se tiverem sidos apresentados para o credenciamento neste Pregão.

**9.1.2. Regularidade Fiscal e Trabalhista**

1. prova de inscrição no cadastro nacional de pessoa jurídica CNPJ;
2. prova de inscrição no cadastro de contribuinte estadual, relativa a sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto da licitação;
3. prova de regularidade para com a Fazenda Federal, abrangendo as contribuições previdenciárias;
4. prova de regularidade para com a fazenda Estadual;
5. prova de regularidade para com a fazenda Municipal (tributos mobiliários);
6. prova de regularidade para com o fundo de garantia por tempo de serviço (FGTS);
7. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do [Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei no 5.452, de 1o de maio de 1943](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Decreto-Lei/Del5452.htm#tituloviia) (trabalhista).

9.1.2.1. Nas certidões fornecidas via Internet, poderá ser confirmada a veracidade do documento junto ao Departamento da Receita Federal, INSS, Caixa Econômica Federal e, demais órgão expedidores.

**9.1.3. Qualificação técnica**

1. **Comprovação de que a empresa licitante está apta para o seu funcionamento**. Empresas inscritas no Ministério da Saúde deverão apresentar Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento, emitido pela autoridade competente do Estado, Distrito Federal ou Município e empresas inscritas no Ministério da Agricultura deverão apresentar Registro do Estabelecimento;
2. Deverá(ão) ser apresentado(s) Atestado(s) de Capacidade Técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, em nome e favor da empresa licitante, que comprove a aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível em característica com o objeto da licitação.

**10.1.4. Avaliação econômica - financeira**

1. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;

**10.1.5. Outras comprovações**

1. Declaração que se encontra em situação regular perante o Ministério do Trabalho (art. 7º, inciso XXXIII da Constituição Federal (anexo VI);
2. Declaração de que inexiste qualquer fato impeditivo à sua participação na licitação, que não foi declarada inidônea e não está impedida de contratar com o Poder Publico, ou suspensa de contratar com a Administração, e que se compromete a comunicar ocorrência de fatos supervenientes (Anexo VII).

9.2.Disposições Gerais da Habilitação

9.2.1. Os licitantes poderão apresentar cópia do certificado de registro cadastral expedido por este Município, dentro do prazo de validade e, devidamente atualizado guardada a conformidade do objeto da licitação, cuja comprovação será feita através da juntada do mesmo no envelope documentação, sendo que tal apresentação suprirá as exigências constantes dos itens: 9.1.1., 9.1.2, 9.1.4 e 10.1.5, desde que as certidões estejam vigentes.

***9.2.2. Os documentos necessários à habilitação deverão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por meio de cartório competente, servidos de Administração Pública Municipal de Itatinga ou por publicação em órgão da imprensa oficial.***

9.2.3. Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documento em substituição aos documentos requeridos no presente Edital e seus Anexos.

9.2.4. Na hipótese do primeiro colocado ser caracterizado como microempresa ou empresa de pequeno porte e houve restrição quanto à comprovação da regularidade fiscal, a Pregoeiro suspenderá a sessão e concederá 05 (cinco) dias úteis, prorrogáveis por igual período, para regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

9.2.4.1. A não regularização no prazo previsto implicará na decadência do direito á contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei nº. 8.666/93, sendo facultada à administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação para assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

9.2.5. Se a documentação de habilitação não estiver completa e correta ou contrariar qualquer dispositivo deste Edital e seus Anexos o Pregoeiro considerará o proponente **INABILITADO**.

9.2.6. Quando não houver prazo de validade fixado nos documentos mencionados, será considerada a validade de 90 (noventa) dias a partir da emissão dos mesmos;

1. **- DO PROCEDIMENTO E DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS**
   1. No horário e local indicado no preâmbulo, será aberta a sessão de processamento do Pregão, iniciando-se com o credenciamento dos interessados em participar do certame, com duração de aproximadamente 15 (quinze) minutos, podendo ser prorrogado enquanto houver Licitante presente para o credenciamento.
      1. Esgotado o prazo para credenciamento e entrega dos envelopes não será mais admitido a inclusão de licitantes.
      2. Após o cadastramento do último Licitante presente, será aberto o **primeiro envelope proposta de Preço.**
   2. Após os respectivos credenciamentos, ou durante, as licitantes entregarão ao Pregoeiro a declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação, de acordo com o estabelecido no Anexo IV do Edital e, em envelopes separados, a proposta de preços e os documentos de habilitação.
   3. A análise das propostas pelo Pregoeiro visará ao atendimento das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos, sendo desclassificadas as proposta que:
      1. Cujo objeto não atenda as especificações, prazos e condições fixados no Edital;
      2. Que apresentem preço baseado exclusivamente em proposta das demais licitantes.
      3. Na hipótese de divergência entre os valores expressos numericamente e os expressos por extenso, prevalecera o valor expresso por extenso.
   4. As propostas classificadas serão selecionadas para a etapa de lances, com observância dos seguintes critérios:
      1. Seleção da proposta de menor preço e das demais com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela.
      2. Não havendo pelo menos 03 (três) preços na condição definida no item anterior, serão selecionadas as propostas que apresentarem os menores preços, até o máximo de 03 (três) incluindo a de menor preço. No caso de empate nos preços, serão admitidas todas as propostas empatadas até o terceiro melhor preço, independentemente do número de licitantes.
   5. O Pregoeiro convidará individualmente os autores das propostas selecionadas a formular lances de forma sequencial, a partir do autor da proposta de maior preço e os demais em ordem decrescente de valor, decidindo-se por meio de sorteio a sequência da formulação dos lances no caso de empate de preços.
   6. Os lances deverão ser formulados em valores distintos e decrescentes, inferiores à proposta de menor preço.
   7. A etapa de lances será considerada encerrada quando todos os participantes dessa etapa declinarem da formulação de lances.
   8. Encerrada a etapa de lances, será (ao) classificada (as) a (s) proposta (s) selecionada (s) com o melhor preço.
      1. Na hipótese de que o último lance ofertado por microempresa ou empresa de pequeno porte seja até 5% (cinco por cento) superior à do melhor preço apresentado por empresa sem essas características, a licitante tipificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, será convocada a apresentar novo lance no prazo máximo de 05 (cinco) minutos, sob pena de preclusão.
   9. O Pregoeiro poderá negociar com o autor da oferta de menor valor com vistas à redução do preço.
   10. Após a negociação, se houver o Pregoeiro examinará a aceitabilidade do menor preço, decidindo motivadamente a respeito.
   11. Considerada aceitável a oferta de menor preço, será aberto o envelope contendo os documentos de habilitação de seu autor.
   12. Eventuais falhas, omissões ou outras irregularidades nos documentos de habilitação poderão ser saneadas na sessão pública de processamento do Pregão, até a decisão sobre a habilitação, inclusive mediante:
       1. Substituição e apresentação de documentos, ou verificação efetuada por meio eletrônico hábil de informações.
       2. A verificação será certificada pelo Pregoeiro e deverão ser anexados aos autos os documentos passíveis de obtenção por meio eletrônico, salvo impossibilidade devidamente justificada.
       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, a licitante será inabilitada.
   13. Constatado o atendimento dos requisitos de habilitação previstos neste Edital, a licitante será habilitada e o objeto adjudicado a vencedora.
   14. Se a oferta não for aceitável, ou se a licitante desatender as exigências para a habilitação, o Pregoeiro examinará a oferta subsequente de menor preço, negociará com o seu autor, decidirá sobre a sua aceitabilidade e, em caso positivo, verificará as condições de habilitação e assim sucessivamente, até a apuração de uma oferta aceitável cujo autor atenda os requisitos de habilitação, caso em que será declarado vencedor.

**13. DO RECURSO, DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO.**

* 1. No final da sessão, a licitante que quiser recorrer deverá manifestar imediata e motivadamente a sua intenção, abrindo-se então o prazo de 03 (três) dias para apresentação de memoriais, ficando as demais licitantes desde logo intimadas para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr no término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.
  2. A ausência de manifestação imediata e motivada da licitante importará a decadência do direito de recurso, a adjudicação do objeto do certame pelo Pregoeiro à licitante vencedora e o encaminhamento do processo à autoridade competente para a homologação.
  3. Interposto o recurso, o Pregoeiro poderá reconsiderar a sua decisão ou encaminhá-lo devidamente informado à autoridade competente.
  4. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto do certame à licitante vencedora e homologará o procedimento.
  5. O recurso terá efeito suspensivo e o seu acolhimento importará a invalidação dos atos insuscetíveis de aproveitamento.
  6. A adjudicação será feita considerando a totalidade do objeto.
  7. Para efeito de recursos, os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no setor de licitações na sede da Prefeitura Municipal de Itatinga/SP, Rua Nove de Julho, nº. 304, centro, sala de licitações das 8:00 horas às 17:00 horas.

**14 - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.**

14.1. As sanções aplicáveis aos participantes são aquelas estabelecidas no art. 7º. da Lei nº. 10.520/02, e aos contratados aquelas previstas nos art. 86 a 88, da lei nº. 8.666/93, observado o subitem seguinte.

14.2. Em caso de inexecução parcial ou total do Objeto deste Edital a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar ao proponente as sanções previstas na minuta da ata de registro de preço, documento este integrante do presente instrumento.

14.3. Para fins do que vem estabelecido nas alíneas acima, será realizado o processo administrativo cabendo recurso, nos termos do art. 109 da Lei 8.666/93.

**15 – PRAZO E CONDIÇÕES PARA ASSINATURA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

15.1. A vencedora deverá assinar a ata de registro de preços dentro do prazo e 05 (cinco) dias úteis, da homologação do certame pelo Chefe do Executivo, junto à sala de Licitações.

15.1.1. O prazo de que trata este item poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período quando solicitado durante o seus transcurso pela parte, e desde que ocorra motivo justificado e solicitado por escrito.

15.2. Havendo recusa ou o não comparecimento da licitante-vencedora para assinar a Ata de Registro de preços, dentro do prazo constante do presente item, caracterizará o descumprimento total da obrigação, ficando sujeito à multa de 10% (dez por cento) sobre o valor da proposta do fornecimento, além de outras sanções cabíveis e previstas no art. 87 da lei de licitações.

1. **– DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA**
   1. A periodicidade de entrega está estimada no mínimo **duas vezes na semana**, podendo ser alterada dependendo do caso e necessidade.
   2. **O prazo de entrega será de até 03 (três) dias corridos após o envio da nota de empenho e/ou Ordem de Fornecimento, de acordo com a quantidade solicitada.**
   3. **O local de entrega será na** Cozinha Piloto/Merenda Escolar, situada na Rua Raphael Romano, nº 260 - Vila Prete.

**17 - DO PAGAMENTO**

17.1. Até 05 (cinco) dias úteis após a entrega total dos produtos, solicitados, mediante emissão de nota fiscal**.**

17.1.1. No documento fiscal deverá constar o numero deste Pregão, bem como o numero do Processo Licitatório, sob pena da devolução do documento e produtos.

17.1.2. Os pagamentos deverão ser efetuado na conta bancária indicada pela CONTRATADA junto ao Banco do Brasil S/A, ou ainda em boleto bancário à Prefeitura Municipal de Itatinga, endereçando ao departamento responsável pelos pagamentos (Art. 1º. Incisos I e II do Decreto Municipal 1.626 de maio de 2009).

17.2. Qualquer erro ou omissão, ocorridos na documentação fiscal enquanto não solucionado pelo CONTRATADO ensejará a suspensão do(s) pagamento(s).

**18 - DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO.**

18.1. Até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório.

18.2. Caberá ao Chefe do Executivo decidir sobre a petição no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.

18.3. Acolhida a petição contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame.

**19 - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS.**

19.1. O presente Edital e seus Anexos, bem como a proposta do licitante vencedor farão parte integrante desse Certame, independentemente de transcrição.

19.2. É facultado ao Pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo.

19.3. A presente licitação poderá ser revogada na forma do Art. 49 da lei nº. 8.666/93.

19.4. Os proponentes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e são responsáveis pela legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação, sob as penas da lei.

19.5. Qualquer pedido de esclarecimento em relação a eventuais dúvidas na interpretação do presente Edital e seus Anexos, deverá ser encaminhado, ao pregoeiro na sala de licitações da Prefeitura Municipal de Itatinga/SP, Rua Nove de Julho, nº. 304, centro ou por meio do Fone: (14) 3848-9800 ramal 218 ou e-mail: [licitacao@itatinga.sp.gov.br](mailto:licitacao@itatinga.sp.gov.br).

Prefeitura Municipal de Itatinga aos 29 de março de 2017.

**JOSÉ GERALDO CELESTINO DE OLIVEIRA**

Prefeito Municipal Interino

**Afixado no MURAL da Prefeitura Municipal de Itatinga, aos \_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_/2017.**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Pregoeiro**

**ANEXO – I**

**TERMO DE REFERÊNCIA**

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 018/2017**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº. 012/2017**

1- OBJETO

REGISTRO DE PREÇO PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO DE HORTIFRUTI PARA MERENDA ESCOLAR DE ITATINGA, conforme segue:

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***LOTE*** | ***ITEM*** | ***PRODUTO*** | ***DESCRIÇÃO*** | ***QUANT.*** | ***UNID.*** | **MÉDIA/ MAX ACEITO** |
| **LOTE 1 – HORTALIÇAS EM GERAL** | 3 | **CHEIRO VERDE (SALSA E CEBOLINHA)** | Características Gerais: As verduras próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécies vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições: ser frescas , colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares; apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; estar livre de enfermidades e insetos; não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estar livre de resíduos fertilizantes. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO - QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer Código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978 , a NTA 13 e o CVS-6/99. O cheiro verde deverá ser lavado com água corrente potável, higienizado com sanitizante próprio para hortaliças, após secar bem, picar e embalar. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente lacrado com capacidade de 500g. | 100 | Kg | R$ 13,00 |
| 4 | **ACELGA** | Características Gerais: As verduras próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécies vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições: ser frescas , colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares; apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; estar livre de enfermidades e insetos; não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estar livre de resíduos fertilizantes. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO - QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer Código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978 , a NTA 13 e o CVS-6/99. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade de 5kg. | 500 | Kg | R$ 6,50 |
| 5 | **ALFACE CRESPA** | Características Gerais: As verduras próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécies vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições: ser frescas , colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares; apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; estar livre de enfermidades e insetos; não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estar livre de resíduos fertilizantes. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO - QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer Código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978 , a NTA 13 e o CVS-6/99. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade de 5Kg. Características Gerais: As verduras próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécies vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições: ser frescas , colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares; apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; estar livre de enfermidades e insetos; não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estar livre de resíduos fertilizantes. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO - QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer Código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978 , a NTA 13 e o CVS-6/99. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade de 5Kg. | 500 | Kg | R$ 9,50 |
| 6 | **COUVE MANTEIGA** | Características Gerais: As verduras próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécies vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições: ser frescas , colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares; apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; estar livre de enfermidades e insetos; não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estar livre de resíduos fertilizantes. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO - QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer Código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978 , a NTA 13 e o CVS-6/99. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade de 5Kg. | 250 | Kg | R$ 10,90 |
| 7 | **REPOLHO REDONDO** | Características Gerais: As verduras próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécies vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições: ser frescas , colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares; apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; estar livre de enfermidades e insetos; não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estar livre de resíduos fertilizantes. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO - QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer Código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978 , a NTA 13 e o CVS-6/99. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade de 5Kg. | 500 | Kg | R$ 3,50 |
| 15 | **MANJERICÃO** | Características Gerais: As verduras próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécies vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições: ser frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares; apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; estar livre de enfermidades e insetos; não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estar livre de resíduos fertilizantes. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO – QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer Código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978 , a NTA 13 e o CVS-6/99. | 30 | Kg | R$ 35,00 |
| 16 | **ALECRIM** | Características Gerais: As verduras próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécies vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições: ser frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares; apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; estar livre de enfermidades e insetos; não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estar livre de resíduos fertilizantes. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO – QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer Código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978 , a NTA 13 e o CVS-6/99. | 15 | Kg | R$ 20,00 |
| 17 | **ESPINAFRE** | Características Gerais: As verduras próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécies vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições: ser frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares; apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; estar livre de enfermidades e insetos; não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estar livre de resíduos fertilizantes. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO - QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer Código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978 , a NTA 13 e o CVS-6/99. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade de 2Kg. | 50 | Kg | R$ 9,90 |
| **LOTE 2 – LEGUMES EM GERAL** | 1 | **CEBOLA** | Características Gerais: a cebola própria para o consumo deverá ser procedente de espécie vegetal genuíno e são e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser colhidos ao atingirem grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; estar livre de enfermidades; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; não estar sujos de terra; não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa; estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estar livre de resíduos de fertilizantes; CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO – QUÍMICAS. MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer o código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978 , a NTA 14 e o CVS-6/99. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade de 5kg. | 500 | Kg | R$ 3,99 |
| 02 | **ALHO DESCASCADO REFRIGERADO** | Produto constituído por alho in natura descascado e refrigerado. Embalagem primária: embalagem plástica transparente, rotulado de acordo com a legislação vigente, contendo um 1kg. Características organolépticas: serão considerados os parâmetros: cor – branca amarelada; sabor e odor – característico. Prazo de validade: mínima de 3 meses. | 1500 | Kg | R$ 32,00 |
| 08 | **CENOURA** | Características Gerais: a cenoura própria para o consumo deverá ser procedente de espécie vegetal genuíno e são e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser colhidos ao atingirem grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; estar livre de enfermidades; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; não estar sujos de terra; não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa; estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estar livre de resíduos de fertilizantes. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO – QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer o código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978 , a NTA 14 e o CVS-6/99. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade de 5kg. | 1500 | Kg | R$ 4,65 |
| 9 | **CHUCHU** | Características Gerais: o chuchu próprio para o consumo deverá ser procedente de espécie vegetal genuíno e são e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser colhidos ao atingirem grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; estar livre de enfermidades; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; não estar sujos de terra; não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa; estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estar livre de resíduos de fertilizantes. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO – QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer o código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978 , a NTA 14 e o CVS-6/99. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade de 5kg. | 1000 | Kg | R$ 4,60 |
| 10 | **ABOBRINHA BRASILEIRA** | Características Gerais: a abobrinha própria para o consumo deverá ser procedente de espécie vegetal genuíno e são e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser colhidos ao atingirem grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; estar livre de enfermidades; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; não estar sujos de terra; não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa; estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estar livre de resíduos de fertilizantes.  CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO – QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer o código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978 , a NTA 14 e o CVS-6/99. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade de 5kg. | 1000 | Kg | R$ 5,90 |
| 12 | **PEPINO CAIPIRA** | Características Gerais: o pepino próprio para o consumo deverá ser procedente de espécie vegetal genuíno e são e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser colhidos ao atingirem grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; estar livre de enfermidades; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; não estar sujos de terra; não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa; estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estar livre de resíduos de fertilizantes. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO - QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer o código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978 , a NTA 14 e o CVS-6/99. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade de 5kg. | 500 | Kg | R$ 4,50 |
| 13 | **VAGEM MACARRÃO** | Características Gerais: a vagem própria para o consumo deverá ser procedente de espécie vegetal genuíno e são e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser colhidos ao atingirem grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; estar livre de enfermidades; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; não estar sujos de terra; não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa; estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estar livre de resíduos de fertilizantes. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO – QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer o código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978 , a NTA 14 e o CVS-6/99. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade de 5kg. | 200 | Kg | R$ 11,00 |
| 18 | **TOMATE PARA SALADA** | Características Gerais: o tomate para salada próprio para o consumo deverá ser procedente de espécie vegetal genuíno e são e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser colhidos ao atingirem grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; estar livre de enfermidades; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; não estar sujos de terra; não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa; estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estar livre de resíduos de fertilizantes. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO – QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer o código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978 , a NTA 14 e o CVS-6/99. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade de 5kg. | 1000 | Kg | R$ 6,90 |
| 19 | **TOMATE PARA MOLHO** | Características Gerais: o tomate para molho próprio para o consumo deverá ser procedente de espécie vegetal genuíno e são e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser colhidos ao atingirem grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; estar livre de enfermidades; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; não estar sujos de terra; não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa; estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estar livre de resíduos de fertilizantes. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO – QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer o código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978 , a NTA 14 e o CVS-6/99. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade de 5kg. | 6000 | Kg | R$ 6,10 |
| **LOTE 3 – RAÍZES E TUBÉRCULOS** | 11 | **MANDIOCA DE MESA DESCASCADA (IAC 576/70)** | Características Gerais: as raízes, tubérculos próprios para o consumo deverão proceder de espécimes vegetais genuínos e sãos e satisfazer às seguintes condições mínimas: ser de colheita recente, feita pela manhã. A secagem será ao sol ou protegida dos raios solares, conforme o caso, em lugares secos, ventilados e limpos; ser suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre de enfermidades; estar livre da maior parte possível de terra aderente à casca; estar isentos de umidade extra anormal, odor e sabor estranhos; estar livre de resíduos de fertilizantes, não apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa; não poderão ser dados ao consumo ou expostos à venda, às raízes e tubérculos capazes de produzir ácido cianídrico, salvo quando para fins industriais e depois de desnaturados, de acordo com o fim a que se destinarem. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO - QUÍMICAS, MICROSCÓPICAS E MICROBIOLÓGICAS deverão obedecer o Código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978 , a NTA 15 e o CVS-6/99. A mandioca deverá ser descascada e higienizada. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente, lacrada e embalada à vácuo com capacidade de 2 a 3kg. | 500 | Kg | R$ 10,00 |
| 20 | **INHAME** | Características Gerais: as raízes, tubérculos próprios para o consumo deverão proceder de espécies vegetais genuínos e sãos e satisfazer às seguintes condições mínimas: ser de colheita recente, feita pela manhã. A secagem será ao sol ou protegida dos raios solares, conforme o caso, em lugares secos, ventilados e limpos; ser suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre de enfermidades; estar livre da maior parte possível de terra aderente à casca; estar isentos de umidade extra anormal, odor e sabor estranhos; estar livre de resíduos de fertilizantes, não apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa; não poderão ser dados ao consumo ou expostos à venda, às raízes e tubérculos capazes de produzir ácido cianídrico, salvo quando para fins industriais e depois de desnaturados, de acordo com o fim a que se destinarem. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO - QUÍMICAS, MICROSCÓPICAS E MICROBIOLÓGICAS deverão obedecer o Código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978 , a NTA 15 e o CVS-6/99. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade de 5kg. | 300 | Kg | R$ 8,90 |
| 21 | **MANDIOQUINHA SALSA** | Características Gerais: as raízes, tubérculos próprios para o consumo deverão proceder de espécimes vegetais genuínos e sãos e satisfazer às seguintes condições mínimas: ser de colheita recente, feita pela manhã. A secagem será ao sol ou protegida dos raios solares, conforme o caso, em lugares secos, ventilados e limpos; ser suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre de enfermidades; estar livre da maior parte possível de terra aderente à casca; estar isentos de umidade extra anormal, odor e sabor estranhos; estar livre de resíduos de fertilizantes, não apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa; não poderão ser dados ao consumo ou expostos à venda, às raízes e tubérculos capazes de produzir ácido cianídrico, salvo quando para fins industriais e depois de desnaturados, de acordo com o fim a que se destinarem. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO - QUÍMICAS, MICROSCÓPICAS E MICROBIOLÓGICAS deverão obedecer o Código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978 , a NTA 15 e o CVS-6/99. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade de 2kg. | 500 | Kg | R$ 12,00 |
| 38 | **BATATA INGLESA** | Características Gerais: as raízes, tubérculos próprios para o consumo deverão proceder de espécimes vegetais genuínos e sãos e satisfazer às seguintes condições mínimas: ser de colheita recente, feita pela manhã. A secagem será ao sol ou protegida dos raios solares, conforme o caso, em lugares secos, ventilados e limpos; ser suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre de enfermidades; estar livre da maior parte possível de terra aderente à casca; estar isentos de umidade extra anormal, odor e sabor estranhos; estar livre de resíduos de fertilizantes, não apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa; não poderão ser dados ao consumo ou expostos à venda, às raízes e tubérculos capazes de produzir ácido cianídrico, salvo quando para fins industriais e depois de desnaturados, de acordo com o fim a que se destinarem. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO - QUÍMICAS, MICROSCÓPICAS E MICROBIOLÓGICAS deverão obedecer o Código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978 , a NTA 15 e o CVS-6/99. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade de 5kg. | 8000 | Kg | R$ 4,90 |
| 14 | **BANANA NANICA – PADRÃO POR UNIDADE DE 120G** | As frutas próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescas; ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade; apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação , o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; ser colhidas cuidadosamente e não estar golpeadas ou danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes; não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estar isentas de umidade externa anormal; aroma e sabor estranhos; estar livres de resíduos de fertilizantes. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO - QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS, deverão obedecer o Código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978 , a NTA 17 e o CVS-6/99. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade de 2kg. | 75000 | Unid. | R$ 0,70 |
| 22 | **MAÇÃ GALA – PADRÃO POR UNIDADE DE 150G** | As frutas próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescas; ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade; apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação , o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; ser colhidas cuidadosamente e não estar golpeadas ou danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes; não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estar isentas de umidade externa anormal; aroma e sabor estranhos; estar livres de resíduos de fertilizantes. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO - QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS, deverão obedecer o Código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978 , a NTA 17 e o CVS-6/99. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade de 2kg. | 60000 | Unid. | R$ 1,55 |
| 23 | **MAMÃO FORMOSA** | As frutas próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescas; ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade; apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação , o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; ser colhidas cuidadosamente e não estar golpeadas ou danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes; não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estar isentas de umidade externa anormal; aroma e sabor estranhos; estar livres de resíduos de fertilizantes. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO - QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS, deverão obedecer o Código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978 , a NTA 17 e o CVS-6/99. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade de 2kg. | 850 | Unid. | R$ 4,90 |
| 24 | **LARANJA PÊRA – PADRÃO POR UNIDADE 130G** | As frutas próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescas; ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade; apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação , o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; ser colhidas cuidadosamente e não estar golpeadas ou danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes; não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estar isentas de umidade externa anormal; aroma e sabor estranhos; estar livres de resíduos de fertilizantes. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO - QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS, deverão obedecer o Código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978 , a NTA 17 e o CVS-6/99. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade de 2 a 5kg. | 40000 | Unid. | R$ 0,80 |
| 25 | **LIMÃO TAITI** | As frutas próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescas; ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade; apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação , o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; ser colhidas cuidadosamente e não estar golpeadas ou danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes; não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estar isentas de umidade externa anormal; aroma e sabor estranhos; estar livres de resíduos de fertilizantes. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO - QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS, deverão obedecer o Código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978 , a NTA 17 e o CVS-6/99. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade de 2kg. | 400 | Unid. | R$ 0,50 |
| 26 | **MARACUJÁ AZEDO** | As frutas próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescas; ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade; apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação , o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; ser colhidas cuidadosamente e não estar golpeadas ou danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes; não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estar isentas de umidade externa anormal; aroma e sabor estranhos; estar livres de resíduos de fertilizantes. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO - QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS, deverão obedecer o Código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978 , a NTA 17 e o CVS-6/99. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade de 2kg. | 2500 | Unid. | R$ 2,50 |
| 27 | **MELÂNCIA – PADRÃO POR UNIDADE 10Kg** | As frutas próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescas; ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade; apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação , o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; ser colhidas cuidadosamente e não estar golpeadas ou danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes; não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estar isentas de umidade externa anormal; aroma e sabor estranhos; estar livres de resíduos de fertilizantes. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO – QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS, deverão obedecer o Código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978 , a NTA 17 e o CVS-6/99. | 300 | Unid. | R$ 22,00 |
| 28 | **ABACAXI HAWAÍ** | As frutas próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescas; ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade; apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação , o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; ser colhidas cuidadosamente e não estar golpeadas ou danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes; não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estar isentas de umidade externa anormal; aroma e sabor estranhos; estar livres de resíduos de fertilizantes. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO - QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS, deverão obedecer o Código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978 , a NTA 17 e o CVS-6/99. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade de 2kg. | 800 | Unid. | R$ 8,00 |
| 29 | **MANGA SEM FIAPO (EX. ADEM)** | As frutas próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescas; ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade; apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação , o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; ser colhidas cuidadosamente e não estar golpeadas ou danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes; não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estar isentas de umidade externa anormal; aroma e sabor estranhos; estar livres de resíduos de fertilizantes. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO - QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS, deverão obedecer o Código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978 , a NTA 17 e o CVS-6/99. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade de 2kg. | 200 | Unid. | R$ 3,50 |
| 30 | **MEXERICA PONCAN** | As frutas próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescas; ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade; apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação , o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; ser colhidas cuidadosamente e não estar golpeadas ou danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes; não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estar isentas de umidade externa anormal; aroma e sabor estranhos; estar livres de resíduos de fertilizantes. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO - QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS, deverão obedecer o Código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978 , a NTA 17 e o CVS-6/99. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade de 2kg. | 13000 | Unid. | R$ 0,90 |
| 31 | **MORANGO – PADRÃO 20g** | As frutas próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécies vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescas; ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade; apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação , o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; ser colhidas cuidadosamente e não estar golpeadas ou danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes; não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estar isentas de umidade externa anormal; aroma e sabor estranhos; estar livres de resíduos de fertilizantes. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO - QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS, deverão obedecer o Código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978 , a NTA 17 e o CVS-6/99. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade de 1kg. | 100 | Kg | R$ 25,00 |
| 32 | **PÊSSEGO CHIMARRITA – PADRÃO 80G** | As frutas próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécies vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescas; ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade; apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; ser colhidas cuidadosamente e não estar golpeadas ou danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes; não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estar isentas de umidade externa anormal; aroma e sabor estranhos; estar livres de resíduos de fertilizantes. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO - QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS, deverão obedecer o Código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978 , a NTA 17 e o CVS-6/99. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade de 2kg. | 6000 | Unid. | R$ 2,50 |
| 33 | **AMEIXA NACIONAL – PADRÃO 50G** | As frutas próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécies vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescas; ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade; apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; ser colhidas cuidadosamente e não estar golpeadas ou danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes; não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estar isentas de umidade externa anormal; aroma e sabor estranhos; estar livres de resíduos de fertilizantes. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO - QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS, deverão obedecer o Código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978 , a NTA 17 e o CVS-6/99. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade de 2kg. | 6000 | Unid. | R$ 1,10 |
| 34 | **GOIABA** | As frutas próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécies vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescas; ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade; apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; ser colhidas cuidadosamente e não estar golpeadas ou danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes; não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estar isentas de umidade externa anormal; aroma e sabor estranhos; estar livres de resíduos de fertilizantes. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO - QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS, deverão obedecer o Código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978 , a NTA 17 e o CVS-6/99. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade de 2kg | 12000 | Unid. | R$ 4,90 |
| 35 | **MELÃO** | As frutas próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécies vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescas; ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade; apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; ser colhidas cuidadosamente e não estar golpeadas ou danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes; não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estar isentas de umidade externa anormal; aroma e sabor estranhos; estar livres de resíduos de fertilizantes. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO - QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS, deverão obedecer o Código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978 , a NTA 17 e o CVS-6/99. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade de 2kg. | 400 | Unid. | R$ 2,00 |
| 36 | **PÊRA ESPANHOLA** | As frutas próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécies vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescas; ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade; apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; ser colhidas cuidadosamente e não estar golpeadas ou danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes; não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estar isentas de umidade externa anormal; aroma e sabor estranhos; estar livres de resíduos de fertilizantes. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO - QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS, deverão obedecer o Código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978 , a NTA 17 e o CVS-6/99. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade de 2kg. | 24000 | Unid. | R$ 1,60 |
| **LOTE 5 – OVOS** | 37 | **OVOS BRANCOS DE GALINHA TIPO EXTRA** | Definição: produto fresco de ave galinácea, tipo extra pesando a dúzia 660g no mínimo, tendo como peso unitário mínimo de 50 g e máximo de 54 g. Não deverá apresentar manchas ou sujidades, de tamanho uniforme e cor branca, proveniente de granja sob inspeção oficial, devendo atender as exigências do Regulamento Interno de Inspeção de Produtos de Origem Animal - RIISPOA/ MA que são: não ter sido submetido a qualquer processo de conservação; ser limpo, sem ter sido lavado; apresentar casca lisa, íntegra, pouco porosa, resistente, com calcificação uniforme e formato característico; apresentar câmara de ar de aparência regular, correspondente ao tipo solicitado; apresentar gema translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido; apresentar clara transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas; ter peso mínimo de 660 gramas (peso mínimo da dúzia), 55 à 59 gramas (peso unitário mínimo e máximo); serão considerados impróprios para consumo os ovos que apresentarem: alteração da gema e da clara ( gema aderente à casca, gema arrebentada, com manchas escuras, presença de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária, ou em adiantado estado de desenvolvimento); mumificação (ovo seco) ; podridão (vermelha, negra ou branca); presença de fungos : interna ou externamente; cor, sabor ou odor anormais; ovos sujos externamente por matérias estercorais, ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos, que possam infectá-los ou infestá-los; rompimento da casca e da membrana testácea, desde que seu conteúdo tenha entrado em contato com material de embalagem; quando contenham substâncias tóxicas. | 130 | Dúzia | R$ 6,50 |

**OBS: DEVIDO A UM PROBLEMA NO SOFTWARE QUE DISTRIBUI OS ITENS NOS LOTES, OS MESMOS FICARAM FORA DE SEQUENCIA NUMEMRICA, PORTANTO OS LICITANTES DEVERÃO SEGUIR A ORDEM DESTE DOCUMENTO.**

**2 – VIGÊNCIA DO REGISTRO DE PREÇO**

**2.1 - O prazo do registro de preço será de 12 (doze) meses, não admitindo prorrogação.**

**3 – CONDIÇÕES PARA ENTREGA**

1. A periodicidade de entrega está estimada no mínimo **duas vezes na semana**, podendo ser alterada dependendo do caso e necessidade.
2. **O prazo de entrega será de até 03 (três) dias corridos após o envio da nota de empenho e/ou Ordem de Fornecimento, de acordo com a quantidade solicitada.**
3. **O local de entrega será na** Cozinha Piloto/Merenda Escolar, situada na Rua Raphael Romano, nº 260 - Vila Prete.

**4 - CONDIÇÕES DE PAGAMENTOS:** Até 05 (cinco) dias úteis após a entrega total dos produtos, solicitados, mediante emissão de nota fiscal.

4.1 - No documento fiscal deverá constar o numero da ata de registro, pregão, bem como o numero do Processo Licitatório, sob pena da devolução do documento e produtos;

4.2 - Os pagamentos deverão ser efetuados na conta bancária indicada pela CONTRATADA junto ao Banco do Brasil S/A, ou ainda em boleto bancário à Prefeitura Municipal de Itatinga, endereçando ao departamento responsável pelos pagamentos (Art. 1º. Incisos I e II do Decreto Municipal 1.626 de maio de 2009).

**5 - LEGISLAÇÃO ACERCA DOS PRODUTOS ESPECIFICADOS**

5.1 - Os produtos deverão estar de acordo com toda e qualquer legislação em vigor a respeito das características, qualidades armazenamentos, etc...

**ANEXO II**

**MODELO DE PROPOSTA**

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 018/2017, PREGÃO PRESENCIAL Nº. 012/2017**

**Objeto:** REGISTRO DE PREÇO PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO DE HORTIFRUTI PARA MERENDA ESCOLAR DE ITATINGA, conforme descrição do anexo I do edital.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **LOTE** | **Item** | **Quant.** | **Unid.** | **Produto** | **Marca (se for o caso)** | **V. Unit.** | **V. Total** |
| XXXX | XX | XXX | XXX | XXXXXXXXXXX | XXXXXXXXX | R$ XXXXX | R$ XXXXX |
| XX | XXX | XXX | XXXXXXXXXXX | XXXXXXXXX | R$ XXXXX | R$ XXXXX |
| XX | XXX | XXX | XXXXXXXXXXX | XXXXXXXXX | R$ XXXXX | R$ XXXXX |
| XX | XXX | XXX | XXXXXXXXXXX | XXXXXXXXX | R$ XXXXX | R$ XXXXX |
|  |  |  | **TOTAL DO LOTE** |  |  | **R$ XXXXX** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **LOTE** | **Item** | **Quant.** | **Unid.** | **Produto** | **Marca (se for o caso)** | **V. Unit.** | **V. Total** |
| XXXX | XX | XXX | XXX | XXXXXXXXXXX | XXXXXXXXX | R$ XXXXX | R$ XXXXX |
| XX | XXX | XXX | XXXXXXXXXXX | XXXXXXXXX | R$ XXXXX | R$ XXXXX |
| XX | XXX | XXX | XXXXXXXXXXX | XXXXXXXXX | R$ XXXXX | R$ XXXXX |
| XX | XXX | XXX | XXXXXXXXXXX | XXXXXXXXX | R$ XXXXX | R$ XXXXX |
|  |  |  | **TOTAL DO LOTE** |  |  | **R$ XXXXX** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **LOTE** | **Item** | **Quant.** | **Unid.** | **Produto** | **Marca (se for o caso)** | **V. Unit.** | **V. Total** |
| XXXX | XX | XXX | XXX | XXXXXXXXXXX | XXXXXXXXX | R$ XXXXX | R$ XXXXX |
| XX | XXX | XXX | XXXXXXXXXXX | XXXXXXXXX | R$ XXXXX | R$ XXXXX |
| XX | XXX | XXX | XXXXXXXXXXX | XXXXXXXXX | R$ XXXXX | R$ XXXXX |
| XX | XXX | XXX | XXXXXXXXXXX | XXXXXXXXX | R$ XXXXX | R$ XXXXX |
|  |  |  | **TOTAL DO LOTE** |  |  | **R$ XXXXX** |

|  |  |
| --- | --- |
| **VALOR TOTAL DAS PROPOSTAS (SOMA DE TODOS OS LOTES)** | **R$ XXXXXX** |

|  |
| --- |
| Declaro que os preços contidos na proposta incluem todos os custos e despesas, tais como: custos diretos e indiretos, tributos incidentes, taxa de administração, materiais, serviços, encargos sociais, trabalhistas, seguros, frete, embalagens, lucro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto deste Edital e seus Anexos. |
| **DADOS DO PROPONENTE:** |
| Razão Social: |
| Endereço Completo: |
| CNPJ: |
| Telefone: Fax: e-mail: |
| Validade da Proposta: .............................................. (não inferior a 60 dias corridos): |
| Prazo para Entrega: **até 03 (três) dias corridos após o envio da nota de empenho e/ou Ordem de Fornecimento, de acordo com a quantidade solicitada**. |
| Local da Entrega: Cozinha Piloto/Merenda Escolar, situada na Rua Raphael Romano, nº 260 - Vila Prete. |
| Condições de Pagamento: Até 05 (cinco) dias úteis após a entrega total dos produtos, solicitados, mediante emissão de nota fiscal. |
| DADOS BANCÁRIOS: ........................... (em caso de pagamento por depósito). |

PESSOA (S) PARA SOLICITAÇÃO DE ENTREGA E DEMAIS COMUNICADOS E NOTIFICAÇÕES:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **NOME** | **TELEFONE** | **E-MAIL** |
|  |  |  |

**LOCAL/DATA**

**------------------------------------------------------------**

**Assinatura do responsável**

**OBSERVAÇÕES:**

**1 - No documento fiscal deverá constar o numero da ata de registro de preço, pregão, bem como o numero do processo licitatório, sob pena da devolução do documento e produtos.**

**2 - Os pagamentos deverão ser efetuado na conta bancária indicada pela CONTRATADA junto ao Banco do Brasil S/A, ou ainda em boleto bancário à Prefeitura Municipal de Itatinga, endereçando ao departamento responsável pelos pagamentos (Art. 1º. Incisos I e II do Decreto Municipal 1.626 de maio de 2009);**

**ANEXO III**

**MODELO DE PROCURAÇÃO PARA CREDENCIAMENTO**

Pelo presente instrumento particular de Procuração e pela melhor forma de direito, a empresa.............................................. com sede à ..................................., inscrita no CNPJ/MF sob n.º ...................................e Inscrição Estadual sob n.º ................................., neste ato, representada por seu sócio-gerente Sr(a)......................................, portador(a) da Cédula de Identidade RG n.º ............................ e CPF n.º........................, nomeia e constitui seu representante o(a) Sr(a)....................................., portador(a) da Cédula de Identidade RG n.º ....................... e CPF n.º.................................., a quem confere poderes para representar a empresa outorgante no PREGÃO PRESENCIAL N.º 012/2017, PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 018/2017, instaurado pelo Município de Itatinga (SP), em especial para firmar declarações e atas, ata de registro de Preço apresentar ou desistir da apresentação de lances verbais, negociar os valores propostos, interpor ou desistir da interposição de recursos e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame acima indicado.

LOCAL E DATA.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Assinatura do responsável pela outorga

**Obs.:**Na apresentação desta procuração a mesma deverá vir acompanhada do contrato social da proponente ou de outro documento, onde esteja expressa a capacidade / competência do outorgante para constituir mandatário.

**ANEXO IV**

**MODELO DE DECLARAÇÃO**

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 018/2017**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº. 012/2017**

..........................................................., devidamente inscrita no CNPJ sob o nº. .............................., com sua sede ..........................................., em conformidade com o disposto no art. 4º, inciso VII, da Lei n.º 10.520 / 2002, **DECLARA** que está apta e cumpre plenamente os requisitos de habilitação exigidos no edital que rege o certame acima indicado.

LOCAL E DATA.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Assinatura

**ANEXO V**

**MODELO DE DECLARAÇÃO PARA ME e EPP**

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 018/2017**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº. 012/2017**

..........................................................., devidamente inscrita no CNPJ sob o nº. .............................., com sua sede ..........................................., **DECLARA** sob penas da Lei, que se enquadra na condição de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, nos termos do art. 3º da LC 123/2006 e não está inserida nas excludentes hipóteses do § 4º daquele artigo, pelo qual pretende fazer uso do direito no certame acima indicado.

LOCAL E DATA.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Assinatura

**ATENÇÃO: Na apresentação desta declaração a mesma deverá vir acompanhada da *Declaração de Enquadramento ou Certidão Simplificada***, onde a qualidade de microempresa ou empresa de pequeno porte deverá estar expressa, ambas expedidas pela respectiva JUNTA COMERCIAL, **com data de expedição do exercício atual** (não será aceito outro tipo de documento)**.**

**ANEXO VI**

**DECLARAÇÃO DE SITUAÇÃO REGULAR PERANTE O MINISTÉRIO DO TRABALHO E QUE NÃO EMPREGA MENORES, em atenção ao inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal**

\_\_\_\_\_\_ (*Nome da pessoa jurídica*), inscrita no CNPJ/MF sob nº \_\_\_\_\_\_\_\_, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr(a). \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, portador(a) da Carteira de Identidade nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ e do CPF nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, interessada em participar do processo licitatório nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, da Prefeitura Municipal de Itatinga, DECLARA, que encontra-se em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere à observância do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º, da Constituição Federal e disposto no inciso V do artigo 27 da Lei nº 8.666/93, acrescido pela Lei nº 9.854/99, que não emprega menor de 18 (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 ( )

LOCAL E DATA.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Assinatura

**ANEXO VII**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO**

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 018/2017**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº. 012/2017**

**“DECLARAÇÃO”**

(Razão Social da Empresa), estabelecida na ....(endereço completo)...., inscrita no CNPJ sob n.° ......................, 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 inexiste qualquer fato impeditivo à sua participação na licitação citada, que não foi declarada inidônea e não está impedida de contratar com o Poder Publico de qualquer esfera, ou suspensa de contratar com a Administração, e que se compromete a comunicar ocorrência de fatos supervenientes.

Por ser verdade assina a presente.

LOCAL E DATA.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Assinatura

**ANEXO VIII**

**MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

***ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº .../2017***

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 018/2017**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº. 012/2017**

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE ITATINGA E A EMPRESA ................................................................,

**VALIDADE: xxxxxxx**

O **MUNICÍPIO DE ITATINGA**, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ/MF sob nº. 45.751.435/0001-06, com sede na Rua Nove de Julho, nº. 304 - Centro, representada pelo Exmo. Prefeito Municipal, ..............................................., ........................, portador do RG .................................., CPF ................................, residente e domiciliado a Rua .......................................... nº. .... – .......................... no Município de ....................., estado de ........................... doravante designada **ÓRGÃO GERENCIADOR** e a empresa **........................,** inscrita no CNPJ/MF sob nº .............. e com Inscrição Estadual nº .................., com sede na ........................, neste ato representada pelo Sr. **..................** (qualificação), doravante denominada **DETENTORA DA ATA**, considerando o julgamento do PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 018/2017, PREGÃO PRESENCIAL Nº. 012/2017, resolvem celebrar a presente Ata de Registro de Preços, em conformidade com as condições previstas no Ato Convocatório, como também com aquelas contidas na presente Ata de Registro de Preços, sujeitando-se as partes às normas e procedimentos consubstanciados na Lei nº. 8.666/93 e Lei 10.520/02, com respectivas alterações, Decretos nº. 1.487/2007 e 1.688/2010, e aquelas enunciadas nas Cláusulas que se seguem.

***CLÁUSULA PRIMEIRA - OBJETO***

REGISTRO DE PREÇO PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO DE HORTIFRUTI PARA MERENDA ESCOLAR DE ITATINGA**, conforme anexo único desta ATA.**

***CLÁUSULA SEGUNDA – DAS OBRIGAÇÕES DO ÓRGÃO GERENCIADOR***

Por via deste instrumento, o Município de Itatinga obriga-se a:

a) notificar o Detentor da Ata quanto à requisição do material mediante a retirada da respectiva Nota de Empenho, a qual, para todos os efeitos, poderá ser considerada a ordem de fornecimento;

b) permitir ao fornecedor acesso ao local da entrega do objeto, desde que observadas as normas internas de segurança;

c) notificar o Detentor da Ata de qualquer irregularidade verificada no fornecimento;

d) efetuar os pagamentos devidos, observadas as condições estabelecidas nesta Ata;

e) promover ampla pesquisa de mercado, de forma a comprovar que os preços registrados permanecem compatíveis com os praticados no mercado;

f) informar ao Detentor da Ata o nome e telefone do Gestor da Ata e seu substituto, mantendo tais dados atualizados;

g) solicitar a substituição do objeto que não tenha sido considerado adequado, por não atender as especificações;

h) designar servidor para o encargo de gestor, a fim de acompanhar e fiscalizar a Ata de Registro de Preços;

i) efetuar os pagamentos ao Detentor da Ata de acordo com as condições de preço e prazo estabelecidos na Ata de Registro de Preços, após o recebimento definitivo do objeto e a apresentação da documentação exigida no ato convocatório.

Parágrafo Único – O Município de Itatinga não está obrigado a firmar contratações com os fornecedores cujos preços tenham sido registrados, podendo ocorrer licitações específicas para aquisição do objeto desta Ata, observada a legislação pertinente, estando assegurada preferência ao detentor da Ata, em igualdade de condições.

***CLÁUSULA TERCEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DO DETENTOR DA ATA***

Durante a vigência desta Ata o fornecedor obriga-se a cumprir fielmente o estipulado no edital e seus anexos, neste instrumento, na sua proposta e, em especial:

a) assinar a Ata, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contado da notificação;

b) fornecer o objeto conforme especificação, marca e preço registrados;

c) entregar o objeto no de acordo com o solicitado;

d) entregar o objeto no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, a contar do recebimento da Nota de Empenho e Ordem de Fornecimento;

e) fornecer, sempre que solicitado, no prazo máximo de 05 (cinco) dias corridos, a contar da notificação, documentação de habilitação e qualificação cujas validades encontrem-se vencidas;

f) ressarcir os eventuais prejuízos causados aos órgãos gerenciadores e participante(s) e/ou a terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidades cometidas na execução das obrigações assumidas;

g) apresentar, sempre que solicitado pelo Gestor da Ata, no prazo máximo estipulado no pedido, documentação referente às condições exigidas na licitação;

h) comunicar imediatamente, por intermédio do Gestor da Ata, toda e qualquer irregularidade ou dificuldade que impossibilite a execução deste Instrumento;

i) não reproduzir, divulgar ou utilizar em benefício próprio, ou de terceiros, quaisquer informações de que tenha tomado ciência em razão do fornecimento, sem o consentimento, prévio e por escrito, do Município de Itatinga;

j) não utilizar o nome do Município de Itatinga, ou sua qualidade de Detentor da Ata, em quaisquer atividades de divulgação empresarial como, por exemplo, em cartões de visita, anúncios e impressos, sob pena de rescisão da presente Ata;

k) não oferecer esta Ata em garantia de operações de crédito bancário;

m) o atraso na apresentação, por parte da empresa, da fatura ou dos documentos exigidos como condição para pagamento importará em prorrogação automática do prazo em igual número de dias de vencimento da obrigação do Município de Itatinga;

l) manter, durante a execução da Ata, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

m) recolher, no prazo estabelecido, valores referentes a penalidades de multa previstas neste instrumento e que lhe sejam aplicadas por meio de procedimento administrativo, decorrente de descumprimento de obrigações assumidas;

n) comunicar ao gestor da Ata, por escrito, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, quaisquer alterações havidas em seus dados cadastrais, tais como endereço e telefone, bem como no contrato social, durante o prazo de vigência desta Ata, devendo apresentar os documentos comprobatórios da nova situação;

o) encaminhar qualquer solicitação do Município de Itatinga por intermédio do Gestor da Ata;

p) acatar a fiscalização, a orientação e o gerenciamento dos trabalhos por parte do Gestor da Ata;

q) a empresa deverá providenciar a substituição do objeto não aprovado pelo Município de Itatinga no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos.

r) Em atendimento ao previsto pela RESOLUÇÃO/FNDE/CD/N.32 DE 10 DE AGOSTO DE 2006, VI – DO CONTROLE DE QUALIDADE DO PROGRAMA Art.15, §1º ao 4º, a qualquer momento do fornecimento do produto licitado descrito neste edital poderá ser solicitada análises de laboratório que comprovem as características bem como a qualidade do produto ofertado.

s) Desta forma esclarecemos que todas as despesas de COLETA e ANÁLISE correrão por conta do licitante detentor do item. As análises serão realizadas em laboratórios da Rede Oficial ou pertencente a Universidades Estaduais ou Federais a critério EXCLUSIVAMENTE do município. No ato da solicitação da coleta ao laboratório o licitante detentor do item será comunicado oficialmente pelo órgão solicitante.

***CLÁUSULA QUARTA – DA VIGÊNCIA***

A presente Ata de Registro de Preços vigorará pelo prazo de **01 (um) ano**, a partir da data da sua assinatura, não podendo ser prorrogado (caput, Art. 4º do Decreto Municipal nº. 1.688/2010).

***CLÁUSULA QUINTA – DO PREÇO***

Os preços ofertados pela empresa signatária da presente Ata de Registro de Preços constam do **“ANEXO ÚNICO”**, não podendo ser reajustáveis, exceto nas hipóteses devidamente comprovadas, das situações previstas no art. 12 do Decreto Municipal nº. 1.688/10, assim como na alínea “d” do inciso II do art. 65 da Lei n. º 8.666/93.

§ 1º Os preços registrados, as especificações dos objetos, os quantitativos, as marcas, a(s) empresa(s) fornecedor(as) e o nome(s) do(s) representante(s) legal(is) estão descritos no **ANEXO ÚNICO** desta Ata.

§ 2º Os preços fixados nesta cláusula compreendem todas as despesas diretas e indiretas necessárias à perfeita execução do objeto da presente Ata.

§ 3º Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens registrados, devendo ser promovidas negociações com os fornecedores.

§ 4º Quando os preços inicialmente registrados, por motivo superveniente, tornarem-se superiores aos preços praticados no mercado, comprovado por meio de pesquisa efetuada pelo Município de Itatinga e deverá convocar o fornecedor, a fim de negociar a redução de seu preço, de forma a adequá-lo às condições do mercado.

§ 5º Quando os preços de mercado tornarem-se superiores aos preços registrados e o fornecedor apresentar requerimento fundamentado com comprovantes de que não pode cumprir as obrigações assumidas, o Município poderá liberar o fornecedor do compromisso assumido, sem aplicação da penalidade, se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, e se a comunicação anteceder o pedido de fornecimento.

***CLÁUSULA SEXTA – DO PAGAMENTO***

Os pagamentos ao Fornecedor serão correspondentes às quantidades dos materiais fornecidos, no prazo estipulado no Edital, ou seja, em **05 (cinco) dias úteis após o recebimento efetivo de todos os materiais empenhados mediante emissão de nota fiscal.**

§ 1º Não serão consideradas as propostas com condições de pagamento “Antecipado” e com prazo contado “Da emissão da Nota Fiscal”.

§ 2º **O detentor da Ata deverá emitir NOTAS FISCAIS, devendo constar o numero da Ata de registro, Numero do Processo e Pregão**, bem como os produtos adquiridos, posteriormente será encaminhada à Diretoria de Finanças e Orçamento, que após processá-lo encaminhará para a Tesouraria, para que seja efetuado o pagamento da mesma.

§ 3º Os pagamentos deverão ser efetuados na conta bancária indicada pela DETENTORA DA ATA junto ao Banco do Brasil S/A, ou ainda em boleto bancário à Prefeitura Municipal de Itatinga, endereçando ao departamento responsável pelos pagamentos (Art. 1º. Incisos I e II do Decreto Municipal 1.626 de maio de 2009).

§ 4º Qualquer erro ou omissão, ocorridos na documentação fiscal enquanto não solucionado pela DETENTORA DA ATA ensejará a suspensão dos pagamentos.

§ 5º O Município de Itatinga reserva-se o direito de descontar dos pagamentos devido à DETENTORA DA ATA, os valores correspondentes às multas que eventualmente forem aplicadas por descumprimento de cláusulas constantes deste Edital.

***CLÁUSULA SÉTIMA – DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO***

O recebimento dos produtos não implica na sua aceitação definitiva, uma vez que dependerá da análise dos mesmos, por servidor, que deverá verificar a quantidade e atendimento à todas as especificações, contidas neste Termo de Referência e no Edital para a Aceitação Definitiva.

§ 1º O prazo para a Aceitação Definitiva ou recusa deverá ser manifestada em 10 (dez) dias úteis contados a partir da data de entrega dos produtos.

§ 2º As decisões e providências que ultrapassarem a competência do servidor, relativas ao recebimento, deverão ser adotadas por seus superiores em tempo hábil, para a adoção das medidas convenientes à Administração.

§ 3º A aceitação definitiva não exclui a responsabilidade da Contratada pelo perfeito desempenho dos materiais fornecidos, cabendo-lhe sanar quaisquer irregularidades detectadas quando da utilização dos mesmos.

§ 4º A qualidade de confecção e acabamento serão fatores preponderantes na avaliação final dos materiais.

§ 5º O Município de Itatinga promoverá ampla pesquisa no mercado, de forma a comprovar que os preços registrados permanecem compatíveis com os praticados no mercado, condição indispensável para a solicitação da aquisição.

§ 6º A aquisição do material será precedida pela Nota de Empenho e Ordem de Fornecimento, emitida pelo Município de Itatinga e entregue ao Fornecedor, que terá o prazo previsto na proposta apresenta no Pregão para entrega.

§ 7º O Fornecedor se obriga a manter, durante o prazo de vigência do Registro de Preços, todas as condições de habilitação exigidas nesta licitação.

§ 8º Os produtos deverão ser entregues no seguinte endereço conforme solicitação: **Cozinha Piloto/Merenda Escolar, situada na Rua Raphael Romano, nº 260 - Vila Prete*.***

***CLÁUSULA OITAVA – DAS PENALIDADES***

As seguintes sanções poderão ser aplicadas ao Fornecedor, sem prejuízo da reparação dos danos causados ao Município de Itatinga pelo infrator:

a) Em caso de inexecução parcial do ajustado, a detentora da ata estará sujeita ao pagamento de multa correspondente a 30% (trinta por cento) do valor dos produtos não entregues e no caso de inexecução total do ajustado a detentora da ata estará sujeita ao pagamento da multa correspondente a 50% (cinqüenta por cento) do valor dos empenho.

b) Em caso de atraso no cumprimento dos prazos de entrega, estará sujeita as seguintes multas:

c) Atraso de até 03 (três) dias - multa de 1% (um por cento) ao dia.

d) Atraso de 11 (onze) dias a 20 (vinte) dias - multa de 1,50% (um e meio por cento) ao dia.

e) Atraso superior a 20 (vinte) dias - multa de 2% (dois por cento) ao dia.

§ 1º Para fins do que vem estabelecido nas alíneas acima, será realizado o processo administrativo pertinente.

§ 2º Da aplicação das penas definidas no Parágrafo Segundo desta Cláusula e no art. 87 da Lei nº. 8.666/93, exceto para aquela definida no inciso IV, caberá recurso no prazo de 05 (cinco) dias úteis da data de intimação do ato.

***CLÁUSULA NONA*** *–* ***DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA***

A despesa decorrente deste pregão correrá à conta dos recursos específicos consignados, Conforme segue:

02.00.00 ................ Poder executivo

02.05.09 ................ Merenda Escolar

3.3.90.30 ............... Material de Consumo

Ficha ..................... 176

***CLÁUSULA DÉCIMA – DA FISCALIZAÇÃO***

A gerência desta Ata será exercida pelo Gestor da Ata, a quem competirá dirimir dúvidas que surgirem na sua execução, de tudo dando ciência à Administração do Município de Itatinga, e ainda:

a) efetuar controle do(s) Detentore(s) da Ata, dos preços, dos quantitativos fornecidos e das especificações do objeto registrado;

b) monitorar, pelo menos trimestralmente, os preços do objeto, de forma a avaliar o mercado, podendo sugerir a revisão dos preços registrados, a qualquer tempo, em decorrência da redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve os custos dos bens registrados;

c) notificar o fornecedor registrado, via fax ou telefone, para retirada da Nota de Empenho ou documento equivalente;

d) observar, durante a vigência da presente Ata, que nas contratações sejam mantidas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, bem como a compatibilidade com as obrigações assumidas, inclusive, solicitar novas certidões ou documentos vencidos;

e) participar, em ação conjunta com a Comissão de Licitação ou Pregoeiro, dos procedimentos administrativos de renegociação de preços registrados, para fins de adequação às novas condições de mercado e de aplicação de penalidades;

f) coordenar as formalidades e fiscalizar o cumprimento das condições ajustadas no edital da licitação e na presente Ata.

***CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS***

O Registro de determinado preço poderá ser cancelado, de pleno direito:

*I – Pelo Município de Itatinga, quando:*

a) O Fornecedor não cumprir as obrigações constantes desta Ata de Registro de Preços

 b) O Fornecedor der causa a rescisão administrativa da presente avença decorrente de Registro de Preços, a critério do Município de Itatinga;

c) Em qualquer das hipóteses de inexecução total ou parcial do presente instrumento decorrente de Registro de Preços, se assim for decidido pelo Município de Itatinga;

d) Os preços registrados se apresentarem superiores aos praticados no mercado;

e) Por razões de interesse público devidamente demonstrado e justificado pelo Município de Itatinga;

*II - Pelo Fornecedor, quando:*

a) Mediante solicitação por escrito, comprovar estar impossibilitado de cumprir as exigências desta Ata de Registro de Preços, ou, a juízo do Município de Itatinga, quando comprovada a ocorrência de qualquer das hipóteses previstas no art. 78 e 79 da Lei nº 8.666/93, alterada pela Lei nº 8.883/94.

b) A comunicação do cancelamento do preço registrado, nos casos previstos nesta Cláusula, será feita pessoalmente ou por correspondência com aviso de recebimento, juntando-se o comprovante ao processo de administração da presente Ata de Registro de Preços.

c)No caso de ser ignorado, incerto ou inacessível o endereço do Fornecedor, a comunicação será feita por publicação no Diário Oficial do Estado considerando-se, assim, para todos os efeitos, cancelado o preço registrado.

d)A solicitação do Fornecedor para cancelamento dos preços registrados deverá ser formulada com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, facultado ao Município de Itatinga a aplicação das penalidades previstas nesta Ata de Registro de Preços, caso não aceitas as razões do pedido.

***CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA PUBLICAÇÃO***

O Município de Itatinga deverá publicar o extrato desta ata no Diário Oficial no prazo de vinte dias da data de sua assinatura.

***CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA -******DISPOSIÇÕES FINAIS***

A empresa obriga-se a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos e as supressões que se fizerem necessários, em até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicialmente registrado, devidamente atualizado, conforme disposto nas alíneas “a” e “b” do inciso I e § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666/1993.

Parágrafo Único - Integram esta Ata, o **“ANEXO ÚNICO”**, onde se descreve todas as classificações dos itens cotados pela empresa.

***CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DO FORO***

Fica eleito o foro distrital de da cidade de Itatinga, Estado de São Paulo, da Comarca de Botucatu/SP, para dirimir as dúvidas oriundas da presente Ata de Registro de Preços, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Parágrafo Único - E, por estarem assim justos e contratados, assinam a presente ATA em três vias de igual teor na presença de duas testemunhas, para que produzam os efeitos legais.

Itatinga, ......... de ...................... de 2017.

***Órgão gerenciador****:*

**MUNICÍPIO DE ITATINGA**

...........................................................

Prefeito Municipal

***Detentora da ata:***

**.........................................................................................**

................................................

Testemunhas:

1 - \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2 - \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Nome: Nome:

RG.: RG.:

**ANEXO UNICO (ANEXO DA ATA)**

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 018/2017**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº. 012/2017**

Objeto REGISTRO DE PREÇO PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO DE HORTIFRUTI PARA MERENDA ESCOLAR DE ITATINGA, conforme segue:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **LOTE** | **Item** | **Quant.** | **Unid.** | **Produto** | **Marca (se for o caso)** | **V. Unit.** | **V. Total** |
| XXXX | XX | XXX | XXX | XXXXXXXXXXX | XXXXXXXXX | R$ XXXXX | R$ XXXXX |
| XX | XXX | XXX | XXXXXXXXXXX | XXXXXXXXX | R$ XXXXX | R$ XXXXX |
| XX | XXX | XXX | XXXXXXXXXXX | XXXXXXXXX | R$ XXXXX | R$ XXXXX |
| XX | XXX | XXX | XXXXXXXXXXX | XXXXXXXXX | R$ XXXXX | R$ XXXXX |
|  |  |  | **TOTAL DO LOTE** |  |  | **R$ XXXXX** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **LOTE** | **Item** | **Quant.** | **Unid.** | **Produto** | **Marca (se for o caso)** | **V. Unit.** | **V. Total** |
| XXXX | XX | XXX | XXX | XXXXXXXXXXX | XXXXXXXXX | R$ XXXXX | R$ XXXXX |
| XX | XXX | XXX | XXXXXXXXXXX | XXXXXXXXX | R$ XXXXX | R$ XXXXX |
| XX | XXX | XXX | XXXXXXXXXXX | XXXXXXXXX | R$ XXXXX | R$ XXXXX |
| XX | XXX | XXX | XXXXXXXXXXX | XXXXXXXXX | R$ XXXXX | R$ XXXXX |
|  |  |  | **TOTAL DO LOTE** |  |  | **R$ XXXXX** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **LOTE** | **Item** | **Quant.** | **Unid.** | **Produto** | **Marca (se for o caso)** | **V. Unit.** | **V. Total** |
| XXXX | XX | XXX | XXX | XXXXXXXXXXX | XXXXXXXXX | R$ XXXXX | R$ XXXXX |
| XX | XXX | XXX | XXXXXXXXXXX | XXXXXXXXX | R$ XXXXX | R$ XXXXX |
| XX | XXX | XXX | XXXXXXXXXXX | XXXXXXXXX | R$ XXXXX | R$ XXXXX |
| XX | XXX | XXX | XXXXXXXXXXX | XXXXXXXXX | R$ XXXXX | R$ XXXXX |
|  |  |  | **TOTAL DO LOTE** |  |  | **R$ XXXXX** |

PESSOA (S) PARA SOLICITAÇÃO DE ENTREGA E DEMAIS COMUNICADOS E NOTIFICAÇÕES:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **NOME** | **TELEFONE** | **E-MAIL** |
|  |  |  |

**DADOS BANCÁRIOS: ........................... (em caso de pagamento por depósito).**

1. **CONDIÇÕES PARA ENTREGA**
   1. A periodicidade de entrega está estimada no mínimo **duas vezes na semana**, podendo ser alterada dependendo do caso e necessidade.
   2. **O prazo de entrega será de até 03 (três) dias corridos após o envio da nota de empenho e/ou Ordem de Fornecimento, de acordo com a quantidade solicitada.**
   3. **O local de entrega será na** Cozinha Piloto/Merenda Escolar, situada na Rua Raphael Romano, nº 260 - Vila Prete.

**3 - CONDIÇÕES DE PAGAMENTOS:** Até 05 (cinco) dias úteis após a entrega total dos produtos, solicitados, mediante emissão de nota fiscal.

3.1. No documento fiscal deverá constar o numero deste Pregão, bem como o numero do Processo Licitatório, sob pena da devolução do documento e produtos.

3.2 - Os pagamentos deverão ser efetuado na conta bancária indicada pela CONTRATADA junto ao Banco do Brasil S/A, ou ainda em boleto bancário à Prefeitura Municipal de Itatinga, endereçando ao departamento responsável pelos pagamentos (Art. 1º. Incisos I e II do Decreto Municipal 1.626 de maio de 2009).

3.3 - Qualquer erro ou omissão, ocorridos na documentação fiscal enquanto não solucionado pelo CONTRATADO ensejará a suspensão do(s) pagamento(s).

**RESUMO DOS DADOS CADASTRAIS**

**Para melhor atendimento, e racionalização do objeto de Licitação, solicitamos a V.S.ª, o especial obséquio de nos fornecer as seguintes informações, preenchendo esta ficha, para no caso de sua empresa vir a ser a vencedora, já termos os dados necessários para a elaboração do contrato e/ou ata de registro de preço, bem como ordem de pagamento.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Razão Social** | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | |
| **CNPJ** | | | **Inscrição Estadual** | | | | | |
|  | | |  | | | | | |
| **Endereço** | | | | | **Numero** | | **Bairro** | |
|  | | | | |  | |  | |
| **Cidade** | | | | | **Estado** | | **CEP** | |
|  | | | | |  | |  | |
| **E-mail** | | | | **Telefone** | | | | **Fax** |
|  | | | |  | | | |  |
| **Nome do responsável que irá assinar o contrato e/ou ata de registro de preço** | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | |
| **Estado Civil** | **CPF** | | | | | **RG** | | |
|  |  | | | | |  | | |
| **Endereço residencial** | | | | | **Numero** | | **Bairro** | |
|  | | | | |  | |  | |
| **Cidade** | | | | | **Estado** | | **CEP** | |
|  | | | | |  | |  | |
| **Função que ocupa na empresa** | | **Dados bancários (em caso de pagamento por depósito)** | | | | | | |
|  | |  | | | | | | |
| **Endereço residencial** | | | | | **Numero** | | **Bairro** | |
|  | | | | |  | |  | |
| **Cidade** | | | | | **Estado** | | **CEP** | |
|  | | | | |  | |  | |

**LOCAL/DATA,**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**ASSINATURA E CARIMBO**

**OBS: FAVOR APRESENTAR ESTA FOLHA (DEVIDAMENTE PREENCHIDA) DENTRO DO ENVELOPE “DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO”. A SUA NÃO APRESENTAÇÃO NÃO IMPLICARÁ NA INABILITAÇÃO DA EMPRESA.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **RECIBO DE RETIRADA DE EDITAL PELA INTERNET** | | | | | |
| **PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 018/2017** | | **PREGÃO PRESENCIAL Nº. 012/2017** | | | |
| **Razão Social** | | | | | |
|  | | | | | |
| **CNPJ** | **Inscrição Estadual** | | | | |
|  |  | | | | |
| **Endereço** | | | **Numero** | **Bairro** | |
|  | | |  |  | |
| **Cidade** | | | **Estado** | **CEP** | |
|  | | |  |  | |
| **E-mail** | | **Telefone** | | | **Fax** |
|  | |  | | |  |
| **Pessoa para contato** | | | | | |
|  | | | | | |

**Recebemos, através de acesso a página** [www.itatinga.sp.gov.br](http://www.itatinga.sp.gov.br), **nesta data, cópia do edital da licitação acima identificada.**

**Local: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2017.**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (Assinatura)**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (Nome)**

***IMPORTANTE -*** Visando a comunicação futura entre este Município com as empresa participantes, solicito que Vossa Senhoria preencha o recibo de retirada do edital e remeta ao Departamento de Licitação por meio do fax (14) 3848-9800 – Ramal 218 ou e-mail [licitacao@itatinga.sp.gov.br](mailto:licitacao@itatinga.sp.gov.br). A não remessa do recibo exime ao Departamento de Licitação da comunicação de eventuais retificações ocorridas no instrumento convocatório, bem como de quaisquer informações adicionais.