



PÇA. CEL. ORLANDO, 600 - C. P. 77 - CEP 14620-000 - FONE PABX (16) 3820-8000 CNPJ: 45.351.749/0001-11

EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL – OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA SECRETARIA DE ESPORTES PARA O ANO DE 2017.

EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL nº 68/2017.

PROCESSO n° 89/2017

DATA DA REALIZAÇÃO: 06/07/2017

HORÁRIO: 09:00 horas

LOCAL: Praça Coronel Orlando nº 652, centro.

O MUNICÍPIO DE ORLÂNDIA, pessoa jurídica de direito público interno, com sede na cidade de Orlândia, Estado de São Paulo, na Praça Coronel Orlando nº 600, centro, CEP 14620-000, telefone (16) 3820-8000, inscrita no CNPJ/MF sob nº 45.351.749/0001–11, inscrita na I.E 491.040.101.110, por determinação do Excelentíssimo Prefeito Municipal, SENHOR OSWALDO RIBEIRO JUNQUEIRA NETO, torna público que se acha aberta à licitação na modalidade PREGÃO PRESENCIAL (ATA DE REGISTRO DE PREÇOS), do tipo MENOR PREÇO UNITÁRIO – Processo nº 89/2017, objetivando REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA SECRETARIA DE ESPORTES PARA O ANO DE 2017, que será regida pela Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, Decreto Municipal nº 3.373, de 30 de maio de 2005, Decreto Municipal 4.111, de 06 de fevereiro de 2012, aplicando-se subsidiariamente, no que couberem, as disposições contidas na Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie.

As propostas deverão obedecer às especificações estabelecidas por este instrumento convocatório e seus anexos, que dele fazem parte integrante.

- 1. As amostras (exigidas tão somente para as licitantes vencedoras) e os envelopes contendo as propostas deverão ser entregues no Departamento Municipal de Licitações, na Praça Coronel Orlando, nº 652, centro, do município de Orlândia, no dia 06/07/2017 às 09:00h, onde ocorrerá a abertura do procedimento licitatório em epígrafe.
- 2. As empresas licitantes declaradas vencedoras deverão apresentar, na própria sessão do Pregão amostras dos itens solicitados no memorial descritivo, na menor embalagem original.
- 3. As amostras poderão ser apresentadas na menor embalagem original unitária para cada item devidamente identificada, com rótulo contendo registro do produto de acordo com a legislação vigente. Deverão, também, ser correspondentes ao produto entregue. Em decorrência da análise dos produtos as mesmas não serão devolvidas.
- 4. O licitante vencedor que não apresentar as amostras dentro do prazo determinado será desclassificado quanto ao respectivo item.



**Estado de São Paulo**PÇA. CEL. ORLANDO, 600 - C. P. 77 - CEP 14620-000 - FONE PABX (16) 3820-8000
CNPJ: 45.351.749/0001-11

- 5. As amostras deverão estar identificadas, com data, assinatura e nome da empresa licitante vencedora. Não serão avaliadas as amostras que não estiverem identificadas ou fora de sua embalagem original.
- 6. Análise das Amostras: serão analisados os produtos quanto a rotulagem, conforme legislação vigente, propriedades organolépticas, teor de sódio e gordura nas embalagens e rendimento.

#### I - DO OBJETO

1 - A presente licitação tem por objeto o **REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA SECRETARIA DE ESPORTES PARA O ANO DE 2017,** conforme especificações constantes deste instrumento convocatório e de seus anexos.

### II - DA PARTICIPAÇÃO

- 1 <u>Somente poderão participar deste certame Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte,</u> desde que, <u>do ramo de atividade pertinente ao objeto da contratação</u>, que preencherem as condições de credenciamento constantes deste edital e os demais interessados que não se enquadrarem como Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, na hipótese do item II, 1.3 deste Edital.
- **1.1 -** Caso o ramo de atividade no seu ato constitutivo não seja pertinente ao objeto da contratação, e/ou incompleto, a empresa não será credenciada por não atender as condições de credenciamento. <sup>1</sup>
- 1.2 Como requisito para participação no Pregão, a licitante Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte deverá declarar, sob as penas da lei, que **atende aos requisitos do artigo 3º da Lei Complementar n.º 123/2006 e seus incisos**, estando apta a usufruir do tratamento estabelecido para Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte, nos termos do **Anexo V** deste Edital.
- 1.3 Na hipótese de não haver nenhum licitante que se enquadre como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, consoante o **artigo 3º da Lei Complementar n.º 123/2006 e seus incisos**, com proposta válida e/ou que não preencha os requisitos de credenciamento ou habilitação, será <u>facultada à administração</u>, através do pregoeiro, aceitar a participação de empresas que não atenda aos requisitos do artigo 3º da Lei Complementar n.º 123/2006 e seus incisos, ou seja, todos os demais interessados, desde que <u>do ramo de atividade pertinente ao objeto da contratação</u> e que preencherem as condições de credenciamento constantes deste edital.

\_

<sup>&</sup>lt;sup>1</sup> ACÓRDÃO Nº 42/2014 - TCU - Plenário - O CNAE é apenas um indicador, mas não pode ser tomado como prova absoluta acerca da compatibilidade ou não entre a atividade do licitante e o objeto licitado - Acórdão 1.203/2011 - TCU - Plenário.





PÇA. CEL. ORLANDO, 600 - C. P. 77 - CEP 14620-000 - FONE PABX (16) 3820-8000 CNPJ: 45.351.749/0001-11

**1.3.1 -** Havendo vencedor dentre as Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte que não preencha os requisitos de habilitação, e não havendo outro licitante Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte e/ou, havendo, que também não preencha os requisitos de habilitação, será aberto a oportunidade para eventuais participantes que <u>não se enquadrem</u> na condição de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, para formular sua proposta e lances.

### **1.4** - Não será admitido neste certame a participação de:

- a) Empresas que estejam em regime de concordata ou com pedido de falência, concurso de credores, processo de insolvência, dissolução ou liquidação;
- b) Empresas reunidas em consórcio e que sejam controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si:
- c) Empresas estrangeiras não autorizadas a funcionar no país;
- d) Empresas que tenham sido declaradas inidôneas por órgão da Administração Pública, direta ou indireta, Federal, Estadual, Municipal ou do Distrito Federal, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, ou punidas com declaração de impedimento de licitar e contratar com este município;
- e) Empresas impedidas de licitar e contratar nos termos do artigo 7º da Lei n.º 10.520/02 e nos termos do artigo 10 da Lei n.º 9.605/98.

#### III - DO CREDENCIAMENTO

- 1 Para o credenciamento deverão ser apresentados os seguintes documentos:
- a) tratando-se de representante legal de sociedade empresária ou cooperativa, ou empresário individual, o estatuto social ou contrato social ou outro instrumento de registro empresarial na Junta Comercial, <u>cujo ramo de atividade seja pertinente ao objeto da contratação</u>; ou, tratando-se de sociedade não empresária, ato constitutivo atualizado no Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura;
- b) tratando-se de procurador, a procuração por instrumento público ou particular, da qual constem <u>poderes específicos</u> para formular lances, negociar preço, interpor recursos e desistir de sua interposição e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, <u>inclusive assinar o instrumento contratual e/ou a Ata de Registro de Preços</u>, acompanhada do correspondente documento, dentre os indicados na alínea "a", que comprove os poderes do mandante para a outorga.
- 1.1 Para o exercício do direito de preferência de que trata o subitem 8 do item VII deste Edital, a qualidade de microempresa ou empresa de pequeno porte deverá estar expressa no documento apresentado em cumprimento às disposições da alínea "a" do subitem 1 deste item III ou em certidão ou documento expedido pela Junta Comercial comprovando o enquadramento do licitante como microempresa ou empresa de pequeno porte; o licitante enquadrado como microempresa ou empresa de pequeno porte que quiser utilizar-se dos



Estado de São Paulo

PÇA. CEL. ORLANDO, 600 - C. P. 77 - CEP 14620-000 - FONE PABX (16) 3820-8000 CNPJ: 45.351.749/0001-11

benefícios da Lei Complementar n.º 123/2006 deverá ainda apresentar, <u>no ato de credenciamento</u>, declaração nos moldes previsto no Anexo V – declaração para fins da Lei Complementar n. 123 / 2006, <u>com reconhecimento de firma</u>, sob pena de preclusão do direito de utilizar-se dos referidos benefícios da Lei Complementar n.º 123/2006.

- 1.2 A falsidade da declaração prestada nos moldes do item acima, objetivando os benefícios da Lei Complementar n. 123 / 2006, caracterizará o crime de que trata o art. 299 do Código Penal, sem prejuízo do enquadramento em outras figuras penais e da sanção administrativa consistente na aplicação de multa, no importe de 20% (vinte por cento) do valor global da proposta apresentada, bem como na declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública pelo prazo de 05 (cinco) anos.
- **2** O representante legal e o procurador deverão identificar-se exibindo documento oficial de identificação que contenha foto.
- **3** Será admitido apenas 01 (um) representante para cada licitante credenciada, sendo que cada um deles poderá representar apenas uma credenciada.
- **4** A ausência do Credenciado, em qualquer momento da sessão, importará a imediata exclusão da licitante por ele representada, salvo autorização expressa do Pregoeiro.
- **5** Eventuais erros e/ou vícios sanáveis, tais como: falta de assinatura; falta da declaração; poderão ser saneadas no ato do pregão, desde que o representante possua poderes para tanto, e que não seja erro e/ou vícios substanciais que possa gerar dúvidas e/ou conflito de intenções.

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

- 1 A declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação de acordo com modelo estabelecido no Anexo III ao Edital deverá ser apresentada fora dos Envelopes nºs 1 e 2.
- **2** A proposta e os documentos para habilitação deverão ser apresentados, separadamente, em 02 envelopes fechados e indevassáveis, contendo em sua parte externa, além do nome da proponente, os seguintes dizeres:

Envelope nº 1 – Proposta

Pregão nº 68/2017

Processo nº 89/2017





PÇA. CEL. ORLANDO, 600 - C. P. 77 - CEP 14620-000 - FONE PABX (16) 3820-8000 CNPJ: 45.351.749/0001-11

Envelope nº 2 – Habilitação

Pregão nº 68/2017

Processo nº 89/2017

- **3** A proposta deverá ser elaborada em papel timbrado da empresa e redigida em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, com suas páginas numeradas seqüencialmente, sem rasuras, emendas, borrões ou entrelinhas e ser datada e assinada pelo representante legal da licitante ou pelo procurador, juntando-se a procuração.
- **4** Os documentos necessários à habilitação deverão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por Tabelião de Notas ou cópia acompanhada do original para autenticação pelo Pregoeiro ou por membro da Equipe de Apoio.

### V - DO CONTEÚDO DO ENVELOPE PROPOSTA

- 1 A proposta de preço deverá conter os seguintes elementos:
- a) nome, endereço, CNPJ e inscrição estadual;
- b) número do processo e do Pregão;
- c) descrição de forma clara e sucinta do objeto da presente licitação, conforme modelo apresentado no **ANEXO II** deste edital;
- d) preço unitário e total, por item, em moeda corrente nacional, em algarismo com, até, três casas decimais após a vírgula, apurado à data de sua apresentação, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária. Nos preços propostos deverão estar incluídos, além do lucro, todas as despesas e custos, como por exemplo: transportes, tributos de qualquer natureza e todas as despesas, diretas ou indiretas, relacionadas com o fornecimento do objeto da presente licitação;
- e) prazo de validade da proposta de no mínimo 60 (sessenta) dias, nos termos do art. 6º da Lei nº 10.520/2002.
- f) Informações do número da Conta Corrente, Banco e Agência na qual a Prefeitura Municipal de Orlândia deverá efetuar os pagamentos via crédito Conta Corrente.
- g) as propostas deverão obedecer à ordem dos itens idêntica à prevista no ANEXO I deste edital
- 2 Não será admitida cotação inferior à quantidade prevista neste Edital.



Estado de Sao Paulo
PÇA. CEL. ORLANDO, 600 - C. P. 77 - CEP 14620-000 - FONE PABX (16) 3820-8000
CNPJ: 45.351.749/0001-11

3 - O preço ofertado permanecerá fixo e irreajustável.

### VI - DO CONTEÚDO DO ENVELOPE "DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO"

1 - O Envelope "Documentos de Habilitação" deverá conter os documentos a seguir relacionados os quais dizem respeito a:

### 1.1 - HABILITAÇÃO JURÍDICA

- a) Registro empresarial na Junta Comercial, no caso de empresário individual;
- **b**) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedade empresária ou cooperativa;
- c) Documentos de eleição ou designação dos atuais administradores, tratando-se de sociedade empresária ou cooperativa;
- **d**) Ato constitutivo devidamente registrado no Registro Civil de Pessoas Jurídicas tratando-se de sociedade não empresária acompanhado de prova da diretoria em exercício;
- e) Decreto de autorização em se tratando de sociedade estrangeira em funcionamento no país, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.
- **1.1.1** Os documentos relacionados nas alíneas "a" a "d" deste subitem 1.1 não precisarão constar do Envelope "Documentos de Habilitação", se tiverem sido apresentados para o credenciamento neste Pregão.

### 1.2 – REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

- **a**) prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ);
- **b**) prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;
- c) prova de regularidade para com as Fazendas Federal, Estadual e Municipal, do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente na forma da lei, mediante a apresentação das seguintes certidões:



Estado de São Paulo

- **c1**) certidão Conjunta Negativa de Débitos **ou** Certidão Conjunta Positiva com Efeitos de Negativa, relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, expedida pela Secretaria da Receita Federal;
- c2) certidão de Regularidade de ICMS Imposto sobre Circulação de Mercadorias e Serviços expedida pela Secretaria da Fazenda ou Certidão Negativa de Débitos Tributários expedida pela Procuradoria Geral do Estado de São Paulo, nos termos da Resolução Conjunta SF/PGE 02, de 09/05/2013 (ou outro ato que vier substituí-la) ou declaração de isenção ou de não incidência assinada pelo representante legal do licitante, sob as penas da lei;
- c3) certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de Tributos Mobiliários, expedida pela Secretaria Municipal de Finanças;
- **d**) prova de regularidade perante o Sistema de Seguridade Social INSS mediante a apresentação da CND Certidão Negativa de Débito **ou** CPD-EN Certidão Positiva com Efeitos de Negativa;
- e) prova de regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), por meio da apresentação do CRF Certificado de Regularidade do FGTS;
- f) prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de **Certidão Negativa** ou **Certidão Positiva com efeito de Negativa** nos termos do <u>Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1948;</u>
- **g**) a comprovação de regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de **assinatura do contrato**;
- **g1**) as microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação neste certame, deverão apresentar toda a documentação exigida para fins de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição;
- **g2**) havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de cinco dias úteis, a contar da publicação da homologação do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de **eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa**;
- g3) a não-regularização da documentação, no prazo previsto no subitem "g2" implicará na decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções legais, procedendo-se a convocação dos licitantes para, em sessão pública, retomar os atos referentes ao procedimento licitatório.





PÇA. CEL. ORLANDO, 600 - C. P. 77 - CEP 14620-000 - FONE PABX (16) 3820-8000 CNPJ: 45.351.749/0001-11

### 1.3 - QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

- a) Certidão negativa de falência e concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;
- b) Certidão negativa de recuperação judicial ou extrajudicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;
- b.1) Nas hipóteses em que a certidão encaminhada for positiva, deve o licitante apresentar comprovante da homologação/deferimento pelo juízo competente do plano de recuperação judicial/extrajudicial em vigor.

### 1.4 - QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

- a) o licitante deverá apresentar atestado emitido por entidade de direito público ou privado, sendo dispensada esta certidão nos casos de já terem fornecido para a Administração Pública Municipal de Orlândia. O atestado deverá comprovar que a empresa licitante vem fornecendo, ou forneceu produtos compatíveis com o objeto do presente certame;
- **b)** os atestados técnicos solicitados deverão ser emitidos em papel timbrado da empresa ou órgão contratante, com a identificação clara do signatário, inclusive com a indicação do cargo que ocupa.

### 1.5 - OUTRAS COMPROVAÇÕES

- a) Declaração da licitante, elaborada em papel timbrado e subscrita por seu representante legal, de que se encontra em situação regular perante o Ministério do Trabalho, conforme modelo anexo VIII;
- **b**) Declaração elaborada em papel timbrado e subscrita pelo representante legal da licitante, assegurando a inexistência de impedimento legal para licitar ou contratar com a Administração, conforme modelo apresentado no **ANEXO VI** deste edital.
- 2 Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões apresentadas, a Administração aceitará como válidas as expedidas até 90 (noventa) dias imediatamente anteriores à data de apresentação das propostas.

#### VII - DO PROCEDIMENTO E DO JULGAMENTO

1 - No horário e local indicados no preâmbulo, será aberta a sessão de processamento do Pregão, iniciando-se com o credenciamento dos interessados em participar do certame, com duração máxima de 30 minutos.



Estado de São Paulo

- 2 Após os respectivos credenciamentos, as licitantes entregarão ao Pregoeiro a declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação, de acordo com o estabelecido neste edital, em envelopes separados, a proposta de preços e os documentos de habilitação.
- **2.1** Iniciada a abertura do primeiro envelope proposta, estará encerrado o credenciamento e, por consequência, a possibilidade de admissão de novos participantes no certame.
- **3** A análise das propostas pelo Pregoeiro visará ao atendimento das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos, sendo desclassificadas as propostas:
- a) cujo objeto não atenda as especificações, prazos e condições fixados neste Edital;
- **b**) que apresentem preço baseado exclusivamente em proposta das demais licitantes.
- c) com preços manifestamente inexequíveis (Art. 48, II, § 1°, alíneas "a" e "b" da Lei Federal n.º 8.666/93).
- **3.1** No tocante aos preços, as propostas serão verificadas quanto à exatidão das operações aritméticas que conduziram ao valor total orçado, procedendo-se às correções no caso de eventuais erros, tomando-se como corretos os preços unitários. As correções efetuadas serão consideradas para apuração do valor da proposta.
- **3.2** A proposta que conter eventuais erros e/ou vícios sanáveis, tais como: falta de assinatura; falta da declaração; poderão ser saneados no ato do pregão, desde que o representante possua poderes para tanto, e que não seja erro e/ou vícios substanciais que possa gerar dúvidas e/ou conflito de intenções.
- 3.3 Serão desconsideradas ofertas ou vantagens baseadas nas propostas das demais licitantes.
- **4** As propostas não desclassificadas serão selecionadas para a etapa de lances, com observância dos seguintes critérios:
  - a) seleção da proposta de menor preço e as demais com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela;
- **b**) não havendo pelo menos 3 (três) preços na condição definida na alínea anterior, serão selecionadas as propostas que apresentarem os menores preços, até o máximo de 3 (três). No caso de empate nos preços, serão admitidas todas as propostas empatadas, independentemente do número de licitantes.
- **5** O Pregoeiro convidará individualmente os autores das propostas selecionadas a formular lances de forma sequencial, a partir do autor da proposta de maior preço e os demais em ordem decrescente de valor, decidindo-se por meio de sorteio no caso de empate de preços.
- **5.1** A licitante sorteada em primeiro lugar poderá escolher a posição na ordenação de lances em relação aos demais empatados, e assim sucessivamente até a definição completa da ordem de lances.



Estado de São Paulo

- **6** Os lances deverão ser formulados em valores distintos e decrescentes, inferiores à proposta de menor preço, observada a redução mínima entre os lances no valor correspondente a 1% (um por cento), aplicável inclusive em relação ao primeiro.
- **7 -** A etapa de lances será considerada encerrada quando todos os participantes dessa etapa declinarem da formulação de lances.
- **8** Encerrada a etapa de lances, serão classificadas as propostas selecionadas e não selecionadas para essa etapa, na ordem crescente de valores, considerando-se para as selecionadas, o último preço ofertado. Com base nessa classificação, será assegurada às licitantes microempresas e empresas de pequeno porte preferência à contratação, observadas as seguintes regras:
- **8.1** O pregoeiro convocará a microempresa ou empresa de pequeno porte, detentora da proposta de menor valor, dentre aquelas cujos valores sejam iguais ou superiores até 5% (cinco por cento) ao valor da proposta melhor classificada, para que apresente preço inferior ao da melhor classificada, no prazo de 5 (cinco) minutos, sob pena de preclusão do direito de preferência.
- **8.1.1** A convocação será feita mediante sorteio, no caso de haver propostas empatadas, nas condições do subitem 8.1.
- **8.2** Não havendo a apresentação de novo preço, inferior ao preço da proposta melhor classificada, serão convocadas para o exercício do direito de preferência, respeitada a ordem de classificação, as demais microempresas e empresas de pequeno porte, cujos valores das propostas, se enquadrem nas condições indicadas no subitem 8.1.
- **8.3** Caso a detentora da melhor oferta, de acordo com a classificação de que trata o subitem 8, seja microempresa ou empresa de pequeno porte, não será assegurado o direito de preferência, passando-se, desde logo, à negociação do preço.
- **9** O pregoeiro poderá negociar com o autor da oferta de menor valor, obtida com base nas disposições dos subitens 8.1 e 8.2, ou, na falta desta, com base na classificação de que trata o subitem 8, com vistas à redução do preço.
- 10 Após a negociação, se houver, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade do menor preço, decidindo motivadamente a respeito.
- **10.1** A aceitabilidade será aferida a partir dos preços de mercado vigentes na data da apresentação das propostas, apurados mediante pesquisa realizada pelo órgão licitante, que será juntada aos autos por ocasião do julgamento.
- 11 Considerada aceitável a oferta de menor preço, será aberto o Envelope nº 2, contendo os documentos de habilitação de seu autor.



Estado de São Paulo

- 12 Eventuais falhas, omissões ou outras irregularidades nos documentos de habilitação poderão ser saneadas na sessão pública de processamento do Pregão, até a decisão sobre a habilitação, inclusive mediante:
- a) substituição e apresentação de documentos ou
- **b**) verificação efetuada por meio eletrônico hábil de informações.
- **12.1** A verificação será certificada pelo Pregoeiro e deverão ser anexados aos autos os documentos passíveis de obtenção por meio eletrônico, salvo impossibilidade devidamente justificada.
- **12.2** A Administração não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos, no momento da verificação. Ocorrendo essa indisponibilidade e não sendo apresentados os documentos alcançados pela verificação, a licitante será inabilitada.
- **12.3** Para habilitação de microempresas ou empresas de pequeno porte, não será exigida comprovação de regularidade fiscal, mas será obrigatória a apresentação dos documentos indicados no subitem 1.2, alíneas "a" a "e", do item VI deste Edital, ainda que os mesmos veiculem restrições impeditivas à referida comprovação.
- **12.3.1** Para efeito de assinatura do contrato (ata de registro de preços), a licitante habilitada nas condições do subitem 12.3 deste item VII deverá comprovar sua regularidade fiscal, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.
- **12.3.2** A comprovação de que trata o subitem 12.3.1 deste item VII deverá ser efetuada mediante a apresentação das competentes certidões negativas de débitos, ou positivas com efeitos de negativas, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contado a partir do momento em que a licitante for declarada vencedora do certame, prorrogável por igual período, a critério da Administração.
- **13 -** Constatado o atendimento dos requisitos de habilitação previstos neste edital, a licitante será habilitada e declarada vencedora do certame e habilitada para análise das amostras.
- 14 Se a oferta não for aceitável, ou se a licitante desatender as exigências para a habilitação, o Pregoeiro, respeitada a ordem de classificação de que trata o subitem 8 deste item VII, examinará a oferta subsequente de menor preço, negociará com o seu autor, decidirá sobre a sua aceitabilidade e, em caso positivo, verificará as condições de habilitação e assim sucessivamente, até a apuração de uma oferta aceitável cujo autor atenda os requisitos de habilitação, caso em que será declarado vencedor e habilitado para a análise das amostras.
- **15** Será declarada vencedora a licitante que, na etapa de lances, apresentar o **menor valor por item**.



Estado de São Paulo

PÇA. CEL. ORLANDO, 600 - C. P. 77 - CEP 14620-000 - FONE PABX (16) 3820-8000 CNPJ: 45.351.749/0001-11

- **16** Para fins de avaliação e análise dos produtos a serem entregues e de sua consonância com as especificações contidas no **Anexo I os licitantes vencedores** deverão apresentar amostras (conforme solicitação no Anexo I) do produto, nas condições a seguir:
- **16.1 -** As amostras deverão ser entregues imediatamente após conclusão das fases classificatória e habilitatória, na embalagem original de fornecimento (embalagem primária);
- **16.2** As amostras em plena validade deverão ser entregues identificados com etiquetas autocolantes, constando o nome da empresa, CNPJ, marca e fabricante do produto ofertado.
- **16.3** Os membros da e Comissão Interna de Análise de Amostras designados pelo Decreto nº 4.607, de 12 de janeiro de 2017, farão a análise dos produtos, verificando a sua compatibilidade com o **Anexo I** e as propostas comerciais, e emitirá um parecer devidamente fundamentado, aprovando ou contra-indicando o(s) item(ns) cotado(s).
- **16.4-** Os pareceres emitidos pela Comissão Interna de Análise de Amostras serão considerados suficientes para desclassificar os produtos.
- **16.5-** Caso a(s) amostra(s) da(s) empresa(s) que ofertou(aram) o menor preço sejam reprovadas pela Comissão Interna de Análise de Amostras, na sessão de reabertura do certame haverá nova rodada de lances.
- **16.6-** Após a nova fase de lances será(ão) aberto(s) o(s) envelope(s) de habilitação para análise da documentação da(s) nova(s) empresa(s) habilitada(s) do certame e proceder-se-á análise das amostras por elas apresentadas.
- **16.7** Aprovadas as amostras será(ao) declarada(s) vencedora(s) a(s) licitante(s) proponente(s)
- 16.8- Em decorrência da análise dos produtos as amostras não serão devolvidas.
- **16.9-** Serão inabilitadas as empresas que tendo cumprido tal exigência, tiverem suas amostras reprovadas através de laudos emitidos pela Comissão Interna de Análise de Amostras.
- **16.10-** Quando da aquisição **a PREFEITURA** reserva-se o direito de exigir a substituição do produto, caso o mesmo apresente no decorrer do uso, divergência das especificações prometidas pelo fabricante e/ou da amostra entregue previamente.

### VIII - DO RECURSO, DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

1 - No final da sessão, a licitante que quiser recorrer deverá manifestar imediata e motivadamente a sua intenção, abrindo-se então o prazo de 03 (três) dias para apresentação de memoriais, ficando as demais licitantes desde logo intimadas para apresentar contra-razões em





PÇA. CEL. ORLANDO, 600 - C. P. 77 - CEP 14620-000 - FONE PABX (16) 3820-8000 CNPJ: 45.351.749/0001-11

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 o preço por item da proposta da licitante vencedora.

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

- 1 As entregas dos produtos deverão ser feitas **PARCELADAMENTE**, conforme necessidade e prévia solicitação do setor requisitante, durante o período de 12 meses, até que seja atingida a quantidade total adquirida.
- 1.1 O local de entrega será na Secretaria Municipal de Esportes, situada na Avenida J, nº 1.158, Jardim Boa Vista, no horário compreendido entre das 08:00 às 11:00 e das 14:00 às 17:00h.
- **2** A primeira requisição será fornecida à Contratada após a data de assinatura do contrato, conforme a necessidade em adquirir o material.
- **2.1** As requisições deverão conter a identificação da unidade requisitante, indicação expressa do número do contrato, do número desta licitação, do número do processo, a identificação da contratada, a especificação dos itens, as quantidades, datas e horários e endereço de entrega.
- **2.2** As requisições serão expedidas por quaisquer meios de comunicação que possibilitem a comprovação do respectivo recebimento por parte da Contratada, inclusive fac-símile e correio eletrônico.
- **3** O fornecedor sujeitar-se-á à fiscalização dos produtos no ato da entrega, reservando-se à Prefeitura Municipal de Orlândia o direito de não proceder ao recebimento, caso não encontre os mesmos em condições satisfatórias.





PÇA. CEL. ORLANDO, 600 - C. P. 77 - CEP 14620-000 - FONE PABX (16) 3820-8000 CNPJ: 45.351.749/0001-11

- **4** As características pertinentes à qualidade e os parâmetros para avaliação dos produtos, no ato da entrega, constam no **ANEXO I**.
- **5** As empresas serão constantemente avaliadas quanto à qualidade dos produtos entregues, que deverão ser de 1ª qualidade, e dos serviços prestados. No caso de entrega ou quantidade inferior à estabelecida pela Prefeitura, a empresa deverá, em 24 horas, responsabilizar-se pela complementação.
- **6** No ato das entregas, caso os produtos sejam recusados, os mesmos serão devolvidos, devendo haver reposição de acordo com o estabelecido pela Secretaria Municipal da Administração.
- 7 Sem prejuízo de haver redução ou ampliação da quantidade contratada, dentro dos limites legais, a critério do Contratante, estima-se em até 12 (doze) meses contados da data de assinatura da Ata de Registro de Preços, o prazo para a entrega total do objeto licitado, até o limite quantitativo licitado.
- **8** Correrão por conta da contratada todas as despesas de embalagem, seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários, decorrentes da entrega e da própria aquisição dos produtos.

### X - DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO

- 1 O objeto da presente licitação será recebido nas condições estabelecidas no **ANEXO I** deste edital.
- 2- Constatadas irregularidades no objeto contratual, a **PREFEITURA** poderá:
- a) se disser respeito à especificação, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;
- **a.1**) na hipótese de substituição, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação da Administração, no prazo máximo de 24 (vinte quatro) horas, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado;
- **b**) se disser respeito à diferença de quantidade ou de partes, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;
- **b.1**) na hipótese de complementação, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação do Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.





PÇA. CEL. ORLANDO, 600 - C. P. 77 - CEP 14620-000 - FONE PABX (16) 3820-8000 CNPJ: 45.351.749/0001-11

#### XI - DA FORMA DE PAGAMENTO

- 1 O pagamento será efetuado em até <u>28 (vinte e oito) dias</u> após entrega dos produtos e Nota Fiscal Eletrônica, de forma cronológica e obedecendo a disponibilização financeira, conforme repasse de recurso federais e estaduais.
- 2 A **nota fiscal-eletrônica/fatura** que apresentar incorreções será devolvida à contratada para as devidas correções. Nesse caso, o prazo de que trata o subitem 1 deste item XI começará a fluir a partir da data de apresentação da **nota fiscal-eletrônica/fatura**, sem incorreções.
- **3 -** O pagamento será efetuado por meio de ordem bancária em nome da contratada.
- 4 Os preços contratados são fixos e irreajustáveis.

#### XII - DA ASSINATURA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 1 Sempre que possível, a assinatura da Ata de Registro de Preços dar-se-á ao término da sessão de processamento do certame; quando impossibilitada a lavratura da ata ao final da sessão, os fornecedores vencedores serão convocados para a assinatura do respectivo instrumento, no prazo de até 05 (cinco) dias, sob pena de aplicação das penalidades previstas no artigo 7°, da Lei Federal n° 10.520, de 17 de julho de 2002.
- 2 Se, por ocasião da formalização da ata de registro de preços, as certidões de regularidade de débito da Adjudicatária perante o Sistema de Seguridade Social (INSS), o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e a Fazenda Nacional, estiverem com os prazos de validade vencidos, o órgão licitante verificará a situação por meio eletrônico hábil de informações, certificando nos autos do processo a regularidade e anexando os documentos passíveis de obtenção por tais meios, salvo impossibilidade devidamente justificada.
- **2.1** Se não for possível atualizá-las por meio eletrônico hábil de informações, a Adjudicatária será notificada para, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, comprovar a sua situação de regularidade de que trata o subitem 2 deste item XII, mediante a apresentação das certidões respectivas, com prazos de validade em vigência, sob pena de não ser formalizada a ata de registro de preços com o vencedor faltoso.
- 3 Quando a Adjudicatária, convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não apresentar a situação regular de que trata o subitem 2 deste item XII, ou se recusar a assinar a ata de registro de preços, serão convocadas as demais licitantes classificadas, para participar de nova sessão pública do Pregão.
- **3.1** Essa nova sessão será realizada em prazo não inferior a 08 (oito) dias úteis, contados da divulgação do aviso.





PÇA. CEL. ORLANDO, 600 - C. P. 77 - CEP 14620-000 - FONE PABX (16) 3820-8000 CNPJ: 45.351.749/0001-11

- **3.2 -** A divulgação do aviso ocorrerá por publicação no Diário Oficial do Estado de São Paulo DOE e em jornal de circulação local.
- **3.3** Na sessão, respeitada a ordem de classificação, observar-se-ão as disposições dos itens **VII** e **VIII** deste Edital, naquilo que for pertinente.
- **4 -** A existência de preços registrados não obriga a Administração a adquirir os produtos, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação relativa às licitações, sendo assegurado ao beneficiário do registro a preferência de contratação em igualdade de condições.
- 5 A ata de registro de preços vigerá por até 12 (doze) meses, contados de sua assinatura.

### XIII - DAS SANÇÕES PARA O CASO DE INADIMPLEMENTO

**1 -** Ficará impedida de licitar e contratar com a Administração Pública Municipal, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, ou enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, a pessoa, física ou jurídica, que praticar quaisquer atos previstos no art. 7° da Lei federal n° 10.520, de 17 de julho de 2002.

#### XIV - DA GARANTIA CONTRATUAL

1 - Não será exigida a prestação de garantia para a contratação resultante desta licitação.

### XV - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- 1 Os recursos para cobertura das despesas com a execução deste contrato, correrão por conta da dotação 33.90.30.00 Ficha 293 do orçamento previsto para 2017, suplementada se necessário, onerando as dotações da Secretaria Municipal de Esportes, sendo recursos próprios. E, se necessário, deverão ser oneradas as dotações do exercício de 2018 e constar nas leis orçamentárias (PPA, LDO e LOA).
- 1.2 Valor estimado da Contratação: **R\$ 38.067,84** (**Trinta e oito mil, sessenta e sete reais e oitenta e quatro centavos**)

### XVI - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- **1** As normas disciplinadoras desta licitação serão interpretadas em favor da ampliação da disputa, respeitada a igualdade de oportunidade entre os licitantes e desde que não comprometam o interesse público, a finalidade e a segurança da contratação.
- **2 -** Das sessões públicas de processamento do Pregão serão lavradas atas circunstanciadas, a serem assinadas pelo Pregoeiro e pelos licitantes presentes.



Estado de São Paulo

PÇA. CEL. ORLANDO, 600 - C. P. 77 - CEP 14620-000 - FONE PABX (16) 3820-8000 CNPJ: 45.351.749/0001-11

- **2.1** As recusas ou as impossibilidades de assinaturas devem ser registradas expressamente na própria ata.
- **3 -** Todos os documentos de habilitação cujos envelopes forem abertos na sessão e as propostas serão rubricados pelo Pregoeiro e pelos licitantes presentes que desejarem.
- **4 -** O resultado deste Pregão e os demais atos pertinentes a esta licitação, sujeitos à publicação, serão publicados, em jornal de circulação local e no DOE.
- **5 -** Os envelopes contendo os documentos de habilitação dos demais licitantes ficarão à disposição para retirada no Setor de Licitações da Administração Pública Municipal, durante 30 (trinta) dias após a publicação do contrato, findos os quais poderão ser destruídos.
- **6 -** Até 02 (dois) dias úteis anteriores à data fixada para recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório do Pregão.
- **6.1 -** A petição será dirigida à autoridade subscritora do edital, que decidirá no prazo de até 01 (um) dia útil.
- **6.1.1** Recursos e impugnações enviados por fax ou *e-mail* **não** serão considerados.
- **6.2 -** Acolhida a petição contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame.
- **6.3** Não serão fornecidos esclarecimentos por telefone, mas somente por **petição** (via protocolo) ou por **e-mail** (<u>licitacao@orlandia.sp.gov.br</u>) que será dirigido à autoridade subscritora do edital.
- 7 Os casos omissos do presente Pregão serão solucionados pelo Pregoeiro.
- **8** Integram o presente edital:

Anexo I – planilha descritiva dos produtos;

Anexo II – modelo de proposta de preços;

Anexo III – modelo de declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação;

Anexo IV – minuta de credenciamento;

Anexo V – declaração para fins da Lei Complementar n. 123 / 2006;

Anexo VI – modelo de declaração de ausência de impedimento para licitar;

Anexo VII – minuta da ata de registro de preços;

Anexo VIII – declaração perante o Ministério do Trabalho;

Anexo IX – dados do responsável pela assinatura do contrato.



Estado de São Paulo
PÇA. CEL. ORLANDO, 600 - C. P. 77 - CEP 14620-000 - FONE PABX (16) 3820-8000
CNPJ: 45.351.749/0001-11

9 - Para dirimir quaisquer questões decorrentes da licitação, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o foro da Comarca de Orlândia, do Estado de São Paulo.

Orlândia, 22 de Junho de 2017.

OSWALDO RIBEIRO JUNQUEIRA NETO

Prefeito Municipal



Estado de São Paulo

PÇA. CEL. ORLANDO, 600 - C. P. 77 - CEP 14620-000 - FONE PABX (16) 3820-8000 CNPJ: 45.351.749/0001-11

### <u>ANEXO I – PLANILHA DESCRITIVA DOS PRODUTOS</u>

| <b>ITEM</b> |     |     | DESCRIÇÃO DO PRODUTO   |
|-------------|-----|-----|--|
|             | Qtd | Und | Carnes   |
| 01          | 300 | Kg  | Coxa e Sobrecoxa de Frango sem Adição de Sal e Temperos (Kg):  Classificação/ Características gerais: manipulada em condições higiênicas sanitárias, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada à temperatura de - 18°C ou inferior. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% (dez por cento). Prazo de validade mínimo de 6 meses.  Embalagem: o produto deverá estar acondicionado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de aproximadamente 02 Kg. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão devidamente lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento.  Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.  Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na menor embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue. |
| 02          | 80  | Kg  | Coxão Mole em Bifes (Kg):  Classificação/ Características gerais: Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% de aponevroses. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). O produto deve estar de acordo com a NTA-3 do Decreto estadual nº12486 de 20/10/78, Portaria nº 1428/MS, de novembro de 1993 e Resolução nº23 de 15/03/200. A Carne bovina em Bifes (130g), congelada, Tipo Coxão Mole, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá estar congelado e transportado em veículo com temperatura de – 8°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte.  Embalagem: o produto deverá estar embalado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 02Kg. Reembalada em caixa de papelão lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto,              |



| data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consur temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquid condições de armazenamento.  Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. |  |
|--|--|
| condições de armazenamento.  Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico.   | o e  |
| Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico.  |  |
| _  | _  |
| entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.  | <b>Os</b>  |
|  |  |
| Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na me  | or   |
| embalagem original do produto, devidamente identifica  | da,  |
| correspondente ao produto entregue.  |  |
| Coxão Mole em Tiras ou Cubos (Kg):   |  |
| Classificação/ Características gerais: Proveniente de machos   | da   |
| espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Sem os  |  |
| contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem, sem se  |  |
| máximo de 3% de aponevroses. Durante o processamento, deve   |  |
| realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagen   |  |
| aponevroses). O produto deve estar de acordo com a NTA-3 do Decr   |  |
| estadual n°12486 de 20/10/78, Portaria n° 1428/MS, de novembro   |  |
| 1993 e Resolução n°23 de 15/03/200. A Carne bovina em Ti   |  |
| ,  |  |
| (4x2x2cm) ou Cubos (3x3x3cm), congelada, Tipo Coxão Mole, do   |  |
| apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contamina  |  |
| que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá estar congela   |  |
|  |  |
| assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte   | e transportado em veículo com temperatura de – 8°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte.  Embalagem: o produto deverá estar embalado a vácuo em |
| Embaiagem: o produto devera estar embaiado a vacuo   |  |
| embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes   | m  |
| pacotes de 02Kg. Reembalada em caixa de papelão lacrada. Rótulo  | 0  |
| produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de for   | na   |
| clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constar  | do   |
| obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produ  | to,  |
| data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consur   |  |
| temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquid   |  |
| condições de armazenamento.  |  |
| <b>Transporte:</b> veículo em carroceria fechada e isotérmico.   | Os   |
| entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.  |  |
| Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na me  | or   |
| embalagem original do produto, devidamente identifica  |  |
| correspondente ao produto, devidamente identifica  | ια,  |
| Lingüiça Toscana (Kg):   |  |
| Classificação / Características Gerais: Proveniente de anima   | is   |
| sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamer   |  |
| deverá ser mantidas condições higiênico-sanitárias adequadas. Não s  |  |
| permitido parasitas, corpos estranhos ou qualquer outra substân  |  |
| 1 04   60  | <b>11</b> d  |
| Kg contaminante que possa altera-la ou encoorir alguma alteração.  | ,  |
| <b>Embalagem:</b> deverá estar embalada em pacotes de 2,5 l  |  |
| congelada e transportada em temperatura de –18°C. O produto dev  |  |
| estar identificado, com rótulo contendo registro do produto de acor  | do   |
| com a legislação vigente.  |  |



|    |     |    | Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os   |
|----|-----|----|--|
|    |     |    | entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.  |
|    |     |    | Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na menor   |
|    |     |    | embalagem original do produto, devidamente identificada,   |
|    |     |    | correspondente ao produto entregue.  |
|    |     |    | Patinho Moído (Kg):  |
|    |     |    | Classificação/ Características gerais: Proveniente de machos da  |
| 05 | 100 | Kg | espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% de aponevroses. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). O produto deve estar de acordo com a NTA-3 do Decreto estadual nº12486 de 20/10/78, Portaria nº 1428/MS, de novembro de 1993 e Resolução nº23 de 15/03/200. A Carne bovina Tipo Patinho Moído, congelado, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá estar congelado e transportado em veículo com temperatura de – 8°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte.  Embalagem: o produto deverá estar embalado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 02Kg. Reembalada em caixa de papelão lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento.  Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.  Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na menor embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue. |
| 06 | 100 | Kg | Pernil Suíno em Peça ou Cubos (Kg):  Classificação/ Características gerais: Proveniente de machos da espécie suína, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses), os cubos deverão ter aproximadamente 2x2x2 cm ou Peça conforme solicitado. A carne suína em cubos, congelada, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá estar congelado e transportado em veículo com temperatura de – 8°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte.  Embalagem: o produto deverá estar embalado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em  |



|    |     |    | manatas da 02 Ka. Danmhalada am! 112- 11- D// 1  |
|----|-----|----|--|
|    |     |    | pacotes de 02 Kg. Reembalada em caixa de papelão lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento.  Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os   |
|    |     |    | entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.  Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na menor embalagem original do  |
| 07 | 300 | Kg | Sassami Sem Pele e Sem Adição de Sal e Temperos (Kg):  Classificação/ Características gerais: sem osso e sem pele, manipulado em condições higiênicas sanitárias, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada à temperatura de - 18°C ou inferior.  Embalagem: o produto deverá estar acondicionado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de aproximadamente 2Kg. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão devidamente lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento, de acordo com a NTA 76 (Decreto 12486 de 20/10/78) e (MA – 2244/97).  Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.  Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na menor embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue.              |
| 08 | 70  | Kg | Classificação/ Características gerais: produto processado com carnes de boa qualidade, congelada, contendo 02 % de amido, isenta de pimenta, corantes artificiais, cartilagens, ossos e granulações. A) Nitrito de potássio ou de sódio: máximo de 0,02%, quando usados isoladamente ou combinados: B) Nitrito de Potássio ou de sódio, associados ou não: máximo de 0,05%. C) Cloreto de sódio: máximo 2%. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. O produto deve estar de acordo com a NTA-3 do Decreto estadual nº12486 de 20/10/78. Deverá estar congelado e transportado em veículo com temperatura de – 8°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte.  Embalagem: As salsichas deverão ter peso unitário de 40 a 50g acondicionadas em pacotes de 3kg com 50 a 60 unidades por pacotes, deverá estar embalado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes. Reembalada em caixa de papelão lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do |



|    |     |    | produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento.  Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.  Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na menor embalagem original do   |
|----|-----|----|---|
| 09 | 80  | Kg | Presunto Cozido Sem Capa de Gordura (Kg):  Classificação/ Características gerais: O produto deverá ser obtido a partir de pernil suíno, sal, açúcar, especiarias, conservantes e estabilizantes de acordo com a legislação vigente. Ser livre de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. Não serão permitidas embalagens danificadas. Prazo de validade mínimo de 6 meses.  Embalagem: o produto deverá estar acondicionado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de aproximadamente 03 Kg. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, temperatura de estocagem, conservação e peso.  Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.  Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na menor embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue. |
| 10 | 120 | Kg | Queijo Tipo Mussarela (Kg):     Classificação/ Características gerais: produto elaborado unicamente com leite de vaca, provenientes de animais sadios, com formato de paralelepípedo. A crosta deverá ser fina ou não formada; a consistência semidura, rígida e a textura fechada indicando nenhuma fermentação. Processado em condições higiênicas sanitárias.  Embalagem: o produto deverá estar acondicionado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de aproximadamente 03 Kg. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão devidamente lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: denominação "queijo", seguida do nome que indique a variedade e classe, endereço do fabricante, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento, de acordo com a NTA 11 (Decreto 12486 de 20/10/78) e (MA – 2244/97).  Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.   |



|    |     |    | <b>Amostra:</b> a empresa deverá apresentar 01 amostra na menor embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue.   |
|----|-----|----|--|
|    |     |    | Horti  |
| 11 | 30  | Kg | Abobrinha Brasileira (Kg):     Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes.     Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 5 a 20Kg (Conforme solicitado). Transporte: em caminhão baú (carroceria tipo baú), de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. |
| 12 | 100 | Kg | Acelga (Kg):  Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser fresca, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão aceitas peças murchas, com rachaduras, perfurações e cortes.  Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 5 a 20Kg (Conforme solicitado). Transporte: em caminhão baú (carroceria tipo baú), de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.      |
| 13 | 15  | Kg | Alho Nacional/Argentino Descascado (Kg):  Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser de colheita recente, ser suficientemente desenvolvido, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Embalagens: de 1 kg (Conforme Legislação Vigente). Transporte: em caminhão baú (carroceria tipo baú), de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.  |
| 14 | 90  | Mç | Alface Crespa ou Americana (Mç):  Classificação/Características gerais: constituída de alface de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua coloração e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem  |



|    |     |    | plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes para cada Maço, cada maço deverá conter 400 gramas (Conforme solicitado). Transporte: em caminhão baú (carroceria tipo baú), de forma que os produtos fiquem  |
|----|-----|----|--|
|    |     |    | protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.   |
| 15 | 12  | Mç | Almeirão (Mç):  Classificação/Características gerais: constituída de almeirão de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua coloração e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes para cada Maço, cada maço deverá conter 400 gramas (Conforme solicitado). Transporte: em caminhão baú (carroceria tipo baú), de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. |
| 16 | 120 | Kg | Batata Beneficiada Lisa (Kg):  Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes e odores. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 5 a 20Kg (Conforme solicitado). Transporte: em caminhão baú (carroceria tipo baú), de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.   |
| 17 | 8   | Kg | Berinjela (Kg):  Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. A polpa deverá estar intacta e limpa. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 5 a 20Kg (Conforme solicitado). Transporte: em caminhão baú (carroceria tipo baú), de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.   |
| 18 | 30  | Kg | Beterraba (Kg):  Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes na casca. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 5 a 20Kg (Conforme   |



|    | ı   | Г  |  |
|----|-----|----|--|
|    |     |    | solicitado). Transporte: em caminhão baú (carroceria tipo baú), de forma   |
|    |     |    | que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.  |
| 19 | 25  | Kg | Cabotiá (Kg):  Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 5 a 20Kg (Conforme solicitado). Transporte: em caminhão baú (carroceria tipo baú), de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.   |
| 20 | 100 | Kg | Cebola (Kg):  Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes e mofos. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 5 a 20Kg (Conforme solicitado). Transporte: em caminhão baú (carroceria tipo baú), de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.   |
| 21 | 60  | Kg | Cenoura (Kg):  Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. A polpa deverá estar intacta e limpa. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 5 a 20Kg (Conforme solicitado). Transporte: em caminhão baú (carroceria tipo baú), de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.   |
| 22 | 12  | Mç | Chicória (Mç):  Classificação/Características gerais: constituída de Chicória de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua coloração e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes para cada Maço, cada maço deverá conter 400 gramas (Conforme solicitado). Transporte: em caminhão baú (carroceria tipo baú), de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. |



|    | 1  | T  |  |
|----|----|----|--|
| 23 | 40 | Mç | Cheiro Verde (Salsa e Cebolinha) (Mç):  Classificação/Características gerais: constituída de cheiro verde de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência.  Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em Maços, cada maço deverá conter 400 gramas (Conforme solicitado). Transporte: em caminhão baú (carroceria tipo baú), de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. |
| 24 | 60 | Kg | Chuchu (Kg):  Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. A polpa deverá estar intacta e limpa. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 5 a 20Kg (Conforme solicitado). Transporte: em caminhão baú (carroceria tipo baú), de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.  |
| 25 | 60 | Kg | Couve-flor sem Folhas (Kg):  Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.  Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 5 a 20Kg (Conforme solicitado). Transporte: em caminhão baú (carroceria tipo baú), de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.   |
| 26 | 40 | Mç | Couve Manteiga (Mç):  Classificação/Características gerais: constituída de couve de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência.  Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em maços, cada maço  |



|    |    |    | deverá conter 400 gramas (Conforme solicitado). Transporte: em  |
|----|----|----|---|
|    |    |    | caminhão baú (carroceria tipo baú), de forma que os produtos fiquem   |
|    |    |    | protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.  |
| 27 | 30 | Kg | Pepino (Kg):  Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 5 a 20Kg (Conforme solicitado). Transporte: em caminhão baú (carroceria tipo baú), de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.   |
| 28 | 16 | Kg | Pimentão Verde (Kg):  Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 5 a 20Kg (Conforme solicitado). Transporte: em caminhão baú (carroceria tipo baú), de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc  |
| 29 | 12 | Kg | Quiabo (Kg):  Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 5 a 20Kg (Conforme solicitado). Transporte: em caminhão baú (carroceria tipo baú), de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.   |
| 30 | 40 | Kg | Repolho Branco (Kg):  Classificação/Características gerais: constituída de repolho de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência.  Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 5 a 20Kg (Conforme solicitado). Transporte: em caminhão baú (carroceria tipo baú), de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. |



|    |     |    | Tomate Salada Médio (Kg):   |
|----|-----|----|---|
| 31 | 160 | Kg | Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 5 a 20Kg (Conforme solicitado). Transporte: em caminhão baú (carroceria tipo baú), de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.   |
| 32 | 10  | Kg | Vagem (Kg):  Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 5 a 20Kg (Conforme solicitado). Transporte: em caminhão baú (carroceria tipo baú), de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.  |
| 33 | 50  | Dz | Ovos Tipo A (Dz):  Classificação/Características gerais: constituída por ovos de qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, apresentando cor branca, com formação e tamanho grande, uniforme. Deverão ser frescos, apresentar casca limpa e intacta, isenta de umidade externa anormal, mofo ou cheiro desagradável. Embalado: em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes (Conforme solicitado). Transporte: em caminhão baú (carroceria tipo baú), de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Deverá constar de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do fabricante e marca; nome e endereço do fabricante; carimbo/ número do SIF ou SISP. |
|    |     |    | Frutas  |
| 34 | 600 | Kg | Banana Nanica (Kg):  Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado 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 serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível,  |



|    |     |    | atóxica, resistente, transparentes (Conforme solicitado). Transporte: em caminhão baú (carroceria tipo baú), de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.  |
|----|-----|----|--|
| 35 | 80  | Kg | Laranja Pêra Rio (Kg):  Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado 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 serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em caixas padronizadas com 20 Kg (Conforme solicitado). Transporte: em caminhão baú (carroceria tipo baú), de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. |
| 36 | 160 | Kg | Limão Taiti (Kg):  Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa . Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 5 a 20Kg (Conforme solicitado). Transporte: em caminhão baú (carroceria tipo baú), de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.               |
| 37 | 180 | Kg | Maçã Nacional Gala (Kg):  Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa. Não serão permitidas manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 5 a 20Kg (Conforme solicitado). Transporte: em caminhão baú (carroceria tipo baú), de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.          |



|    | I   |    | Mamão Formosa (Kg):   |
|----|-----|----|---|
| 38 | 120 | Kg | Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidas manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 5 a 20Kg (Conforme solicitado). Transporte: em caminhão baú (carroceria tipo baú), de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.                                  |
| 39 | 160 | Kg | Melão (Kg):  Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidas manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 5 a 20Kg (Conforme solicitado). Transporte: em caminhão baú (carroceria tipo baú), de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.                     |
| 40 | 360 | Kg | Melancia Redonda/Comprida (Kg):  Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidas manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 5 a 20Kg (Conforme solicitado). Transporte: em caminhão baú (carroceria tipo baú), de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. |
| 41 | 120 | Kg | Pêra Argentina Willians (Kg):  Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidas manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível,  |



|    | I   |      |   |
|----|-----|------|---|
|    |     |      | atóxica, resistente, transparentes em pacotes com 5 a 20 Kg ,(Conforme solicitado). Transporte: em caminhão baú (carroceria tipo baú), de forma |
|    |     |      | que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.   |
|    |     |      | Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.  |
|    |     |      | Tangerina Ponkan (Kg):  |
|    |     |      | Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes  |
|    |     |      | vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no  |
|    |     |      | tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de  |
|    |     | Kg   | maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e   |
|    |     |      | conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de   |
| 42 | 180 |      | enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer  |
|    |     |      | lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa.   |
|    |     |      | Não serão permitidas manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível,             |
|    |     |      | atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 5 a 20Kg (Conforme   |
|    |     |      | solicitado). Transporte: em caminhão baú (carroceria tipo baú), de forma  |
|    |     |      | que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os  |
|    |     |      | entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.   |
|    |     |      | Gêneros   |
|    |     |      | Achocolatado em Pó (800 g):   |
|    |     |      | a) Classificação/ Características gerais: mistura de cacau em pó,   |
|    |     |      | açúcar refinado, podendo conter leite em pó ou não, extrato de malte, sal, com no mínimo 7 vitaminas e ferro, instantâneo. Isento               |
|    |     |      | de soja e farinhas em sua formulação, deve ser preparado com  |
| 42 | 50  |      | ingredientes sãos e limpos de primeira qualidade. O produto a ser   |
| 43 | 50  | Pte  | entregue não poderá ter validade inferior a 6 meses. Na entrega   |
|    |     |      | deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Embalagens em  |
|    |     |      | pacotes, potes ou latas de 800g.  |
|    |     |      | b) Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na menor   |
|    |     |      | embalagem original do produto, devidamente identificada,  |
|    |     |      | correspondente ao produto entregue.  Açúcar Tipo Cristal (5 Kg):  |
|    |     |      | a) Classificação/ Características gerais: embalado em pacotes de 5  |
|    |     |      | Kg, isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitas e  |
| 44 | 28  | Pcte | sujidades. Prazo mínimo de validade de 12 meses.  |
|    |     |      | b) Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na menor   |
|    |     |      | embalagem original do produto, devidamente identificada,  |
|    |     |      | correspondente ao produto entregue.   |
|    |     |      | Amido de Milho (Kg):  |
|    |     |      | a) Classificação/ Características gerais: produto amiláceo, deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de             |
| 45 | 4   |      | matéria terrosa e parasitas. Não podendo estar úmidos,  |
|    |     | Kg   | fermentados ou rançosos, prazo mínimo de validade de 12 meses   |
|    |     |      | e data de fabricação de até 30 dias. Em embalagens de 1 Kg.   |
|    |     |      | b) Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na menor   |



|    |     |      | embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue.   |
|----|-----|------|--|
|    |     |      |  |
| 46 | 72  | Pcte | <ul> <li>Arroz Longo Fino (5 Kg):</li> <li>a) Classificação/ Características gerais: beneficiado, polido, agulhinha tipo I, de procedência nacional e ser de safra corrente, que não necessite de escolha e nem lavagem para seu preparo. Isento de mofo, sujidades, odores estranhos e de substâncias nocivas. Embalado em pacotes com 5 Kg, em plástico atóxico.</li> <li>b) Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na menor embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue.</li> </ul>  |
|    |     |      | Azeite de Oliva (500ml):   |
| 47 | 6   | Und  | a) Classificação/ Características gerais: produto obtido a partir de azeitonas sãs por processos unicamente mecânicos em condições térmicas que não elevem sua deterioração, embalado em latas ou frascos sem sinais de alterações (estufamentos, vazamentos, corrosões internas), bem como, qualquer modificação de natureza física, química ou organolépticas do produto Em embalagens de 500ml.  b) Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na menor embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue.   |
| 48 | 100 | Pcte | Bolacha Doce (Leite) (400g):  a) Classificação/ Características gerais: bolacha doce, embalada em pacotes de 400 g. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, açúcar invertido, amido, sal refinado, fermentos químicos (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio), estabilizante lecitina de soja, aromatizantes e melhorador de farinha (metabissulfito de sódio) O produto a ser entregue deverá estar identificado na embalagem, devendo constar rotulagem de acordo com a legislação vigente. Prazo mínimo de validade de 6 meses e data de fabricação de até 30 dias.  b) Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na menor embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue. |
| 49 | 60  | Pcte | Bolacha Salgada (400g):  a) Classificação/ Características gerais: tipo cream cracker, embalada em pacotes de 400 g. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar invertido, amido ou creme de milho, sal refinado, carbonato de cálcio, extrato de malte, fermentos químicos (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio). O produto a ser entregue deverá estar identificado na embalagem, devendo constar rotulagem de acordo com a legislação vigente. Prazo mínimo de validade de 6 meses e data de fabricação de até 30 dias.  b) Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na menor  |



|    |    |      | embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue.   |
|----|----|------|--|
| 50 | 60 | Pcte | Café em Pó (500g):  a) Classificação/ Características gerais: produto devidamente selecionado, beneficiado, torrado e moído, embalado a vácuo com peso líquido 500g. Devidamente rotulado conforme legislação vigente. Prazo mínimo de validade de 12 meses e data de fabricação de até 30 dias. Apresentar selo de qualidade ABIC b) Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na menor embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue.  |
| 52 | 04 | Kg   | Caldo de Carne (kg):  a) Classificação/ Características gerais: constituído por produtos de 1ª qualidade (carne bovina, cebola e alho em pó, salsa, realçadores de sabor, sal, amido de milho. Isento de corpos estranhos. Em embalagens de 1 Kg.  b) Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na menor embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue.  |
| 52 | 04 | Kg   | Caldo de Galinha (kg):  a) Classificação/ Características gerais: constituído por produtos de 1ª qualidade (carne de frango, cebola e alho em pó, salsa, curcuma e curry, sal, amido de milho. Isento de corpos estranhos. Em embalagens de 1 Kg.  b) Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na menor embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue.  |
| 53 | 15 | Cx   | Chá Mate (200g):  a) Classificação/ Características gerais: constituído pelas folhas, hastes, pecíolos das variedades "Ilex brasiliensis ou paraguayensis". Não deverá conter substâncias estranhas à sua constituição normal, nem elementos vegetais estranhos à espécie. O mate deverá ser constituído, no mínimo, de 70% de folhas. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas. Não poderá ser colorido artificialmente. Prazo mínimo de validade de 6 meses e data de fabricação de 30 dias.  b) Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na menor embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue. |
| 54 | 80 | Und  | Creme de Leite (395g):  a) Classificação/ Características gerais: constituído por creme de leite, estabilizante permitido por lei, homogeneizado. Validade não inferior 12 meses e data fabricação de 30 dias. Embalagens em caixinhas ou lata de aproximadamente 395 g.  b) Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na menor  |



|    |    |      | embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue.   |
|----|----|------|--|
|    |    |      | Doce de Leite em Pasta (800g):   |
| 55 | 45 | Und  | <ul> <li>a) Classificação/ Características gerais: preparo com ingredientes sãos, embalagem plástica atóxica, sem sinais de alterações (vazamentos, furos), bem como, qualquer modificação de natureza física, química ou organolépticas do produto, com peso 800g. Validade não inferior a 12 meses e data de fabricação de 30 dias.</li> <li>b) Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na menor embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue.</li> </ul>                                       |
| 54 | 10 | Kg   | Ervilha Fresca Congelada (Kg):  a) Classificação/ Características gerais: preparo com vegetais selecionados, embalado em embalagens plásticas atóxicas, congeladas, sem sinais de alterações (vazamento e furos), bem como, qualquer modificação de natureza física, química ou organolépticas do produto, com peso de 1 Kg. Validade não inferior a 06 meses e data de fabricação de 30 dias.  b) Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na menor embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue. |
| 55 | 60 | Und  | Extrato de Tomate (200g):  a) Classificação/ Características gerais: simples e concentrado, embalado em embalagens plásticas com peso líquido de 200g aproximadamente. Prazo mínimo de validade de 12 meses e data de fabricação de até 90 dias. Ingredientes: tomate, açúcar e sal.  b) Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na menor embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue.   |
| 56 | 60 | Pcte | Farinha de Mandioca Torrada (500g):  a) Classificação/ Características gerais: produto obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente limpas, isenta de insetos, materiais estranhos não podendo estar úmida. Grupo seca, subgrupo fina, classe branca, tipo 1. O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 6 meses. Em embalagens de 500 g.  b) Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na menor embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue.                                |



|           | 1        | 1    | <u>,</u>   |
|-----------|----------|------|--|
|           |          |      | Farinha de Milho (500g):   |
|           |          |      | a) Classificação/ Características gerais: produto obtido dos grãos de      |
|           |          | Pcte | milho sadios, devidamente limpos, isenta de insetos, materiais             |
|           |          |      | estranhos não podendo estar úmida. Grupo seca, subgrupo grossa,            |
| 57        | 30       |      | classe amarela, tipo 1. O produto a ser entregue não poderá ter            |
|           |          |      | validade inferior a 6 meses. Em embalagens de 500 g.                       |
|           |          |      | b) Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na menor                |
|           |          |      | embalagem original do produto, devidamente identificada,                   |
|           |          |      | correspondente ao produto entregue.  |
|           |          |      | Farinha de Trigo Especial (Kg):  |
|           |          |      | a) Classificação/ Características gerais: especial, produto obtido do      |
|           |          |      | trigo, sadio, devidamente limpa, isenta de matéria terrosa e               |
|           |          | Kg   | parasitas, não podendo estar úmida, fermentada ou rançosa,                 |
| 58        | 30       |      | devendo obedecer à legislação vigente, embalada em pacotes de              |
| 30        | 30       |      | 1 Kg. Prazo mínimo de validade de 4 meses e data de                        |
|           |          |      | fabricação de até 30 dias.   |
|           |          |      | b) <b>Amostra:</b> a empresa deverá apresentar 01 amostra na menor         |
|           |          |      | embalagem original do produto, devidamente identificada,                   |
|           |          |      | correspondente ao produto entregue.  |
|           |          |      | Feijão Carioquinha Tipo 1 (Kg):  |
|           |          |      | a) Classificação/ Características gerais: pacote de 1 ou 2 Kg              |
|           |          |      | carioquinha, constituído de no mínimo 90% de grãos na cor                  |
|           |          |      | característica, variedade correspondente de tamanho e formato              |
| <b>50</b> | 120      | 17.  | natural, maduro, limpo e seco. Será permitido o limite de 2% de            |
| 59        | 120      | Kg   | impurezas, obedecendo à Portaria 161 de 24/07/87-M.A. Prazo                |
|           |          |      | mínimo de validade de 6 meses e data de empacotamento de até 30 dias.      |
|           |          |      | b) <b>Amostra:</b> a empresa deverá apresentar 01 amostra na menor         |
|           |          |      | embalagem original do produto, devidamente identificada,                   |
|           |          |      | correspondente ao produto entregue.  |
|           |          |      | Fermento em Pó Químico (250g):   |
|           |          |      | a) Classificação/Características gerais: embalado em lata de 250g.         |
|           |          |      | Ingredientes básicos: amido de milho ou fécula de mandioca,                |
|           |          |      | fosfato monocálcico, carbonato de cálcio e bicarbonato de                  |
| 60        | 12       | Lt   | sódio, conforme legislação vigente. Prazo mínimo de validade de            |
|           | <b>-</b> |      | 6 meses e data de fabricação de até 30 dias.                               |
|           |          |      | b) <b>Amostra:</b> a empresa deverá apresentar 01 amostra na menor         |
|           |          |      | embalagem original do produto, devidamente identificada,                   |
|           |          |      | correspondente ao produto entregue.  |
|           |          |      | Gelatina em pó (30g):  |
|           |          |      | a) Classificação/ Características gerais: embalada em pacotes de 30        |
| <b>61</b> | 120      |      | g. Ingredientes: Açúcar, gelatina, sal, vitaminas, regulador de acidez,    |
| 61        | 120      |      | acidulante, aromatizante, edulcorantes artificiais e corantes. O produto a |
|           |          | Und  | ser entregue deverá estar identificado na embalagem, devendo constar       |
|           |          |      | rotulagem de acordo com a legislação vigente. Prazo mínimo de validade     |



|    |     |      | do 6 massas a data da fabricação da etá 20 dias  |
|----|-----|------|--|
|    |     |      | de 6 meses e data de fabricação de até 30 dias.<br>b) <b>Amostra:</b> a empresa deverá apresentar 01 amostra na menor  |
|    |     |      | embalagem original do produto, devidamente identificada,   |
|    |     |      | correspondente ao produto entregue.  |
|    |     |      | correspondence do produto entregue.  |
|    |     |      | Goiabada em Barra (Kg):  |
| 62 | 10  | Kg   | <ul> <li>a) Classificação/Características gerais: constituídas por goiabas sãs e limpas, isenta de parasitas, sujidades, mofos, odores e sem alterações organolépticas. Preparada com aromatizantes e corantes permitidos por lei. Validade não superior a 6 meses. Embalada em pacotes de 1 Kg.</li> <li>b) Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na menor embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue.</li> </ul>  |
| 63 | 24  | Pcte | <ul> <li>Fubá (500g):</li> <li>a) Classificação/Características gerais: obtido a partir da moagem do grão de milho, embalado em saco plástico atóxico, transparente, identificando o número de registro no órgão competente, contendo peso líquido de 500 g, com prazo de validade no mínimo de 180 dias e data de fabricação mínima de 30 dias.</li> <li>b) Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na menor embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue.</li> </ul>  |
| 64 | 48  | Lt   | <ul> <li>Leite Condensado (395g):</li> <li>a) Classificação/Características gerais: constituído por leite fluido padronizado, açúcar e lactose. Validade não inferior a 12 meses e data fabricação de 30 dias. Embalagens em caixinhas de aproximadamente 395g.</li> <li>b) Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na menor embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue.</li> </ul>   |
|    |     |      | Leite longa Vida Integral (L):   |
| 65 | 300 | L    | a) Classificação/ Características gerais: leite longa vida integral, derivado de animais sadios, isento de contaminações, sujidades, corpos estranhos; em embalagens tetrapak. Não serão permitidas embalagens amassadas ou danificadas. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Validade não superior a 6 meses. Em embalagens de 1litro.  b) Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na menor embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue. |



|    | T   |         |  |
|----|-----|---------|--|
|    |     |         | Macarrão Espaguete com Ovos (500g):  |
|    |     |         | a) Classificação / Características gerais: sêmola de trigo enriquecida     |
|    |     |         | com ferro e ácido fólico (vitamina B9), ovos e corantes naturais           |
| 66 | 80  |         | (urucum e cúrcuma), tipo espiral em pacotes com 500g. Prazo de             |
| 00 | 00  | Pcte    | validade de 6 meses e data de fabricação de até 30 dias.                   |
|    |     |         | b) Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na menor                |
|    |     |         | embalagem original do produto, devidamente identificada,                   |
|    |     |         | correspondente ao produto entregue.  |
|    |     |         | Macarrão Parafuso com Ovos (500g):   |
|    |     |         | a) Classificação / Características gerais: sêmola de trigo enriquecida     |
|    |     |         | com ferro e ácido fólico (vitamina B9), ovos e corantes naturais           |
|    | 00  | Pcte    | (urucum e cúrcuma), tipo parafuso em pacotes com 500g. Prazo               |
| 67 | 80  |         | de validade de 6 meses e data de fabricação de até 30 dias.                |
|    |     |         | b) Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na menor                |
|    |     |         | embalagem original do produto, devidamente identificada,                   |
|    |     |         | correspondente ao produto entregue.  |
|    |     |         | Margarina com Sal (500g):  |
|    |     |         | a) Classificação/ Características gerais: produto que se apresenta em      |
|    |     |         | forma de uma emulsão cremosa homogênea, sem separação de                   |
|    | 120 | Pote    | líquidos, embalada em potes de 500g com 60 a 80% de lipídeos               |
| 68 |     |         | em sua composição.   |
|    |     |         | b) <b>Amostra:</b> a empresa deverá apresentar 01 amostra na menor         |
|    |     |         | embalagem original do produto, devidamente identificada,                   |
|    |     |         | correspondente ao produto entregue.  |
|    |     |         | Milho Verde em Conserva (200g):  |
|    |     |         | a) Classificação/ Características gerais: preparo com vegetais             |
|    |     |         | selecionados, embalado em embalagens plásticas atóxicas, em                |
|    |     |         | conserva, sem sinais de alterações (vazamento e furos), bem                |
|    |     | Und     | como, qualquer modificação de natureza física, química ou                  |
| 69 | 16  | Ona     | organolépticas do produto, com peso de aprox 200g. Validade                |
|    |     |         | não inferior a 06 meses e data de fabricação de 30 dias.                   |
|    |     |         | b) <b>Amostra:</b> a empresa deverá apresentar 01 amostra na menor         |
|    |     |         | embalagem original do produto, devidamente identificada,                   |
|    |     |         |  |
|    |     |         | correspondente ao produto entregue.  Molho de Tomate Tradicional (240g):   |
|    |     |         | a) Classificação/ Características gerais: molho de tomate pronto, contendo |
|    |     |         | tomate, açúcar, sal, amido modificado, espessante e conservante de acordo  |
|    | 120 |         | com a legislação vigente, embalado em saches de 240 g aproximadamente.     |
| 70 |     | 120 Und | Sódio máximo de 170 mg na porção de 30 g. Prazo mínimo de validade de 12   |
|    |     |         | meses e data de fabricação de até 90 dias.                                 |
|    |     |         | b) <b>Amostra:</b> a empresa deverá apresentar 01 amostra na menor         |
|    |     |         | embalagem original do produto, devidamente identificada,                   |
|    |     |         | correspondente ao produto entregue.  |



|    |     |      | Ól d. C.: . D.C d. (0001).   |
|----|-----|------|--|
|    |     |      | Óleo de Soja Refinado (900 ml):  |
|    |     |      | a) Classificação/ Características gerais: de soja, refinado,           |
|    | 100 | Б    | acondicionado em pet com 900 ml. Prazo de validade de 6 meses          |
| 71 | 120 | Fr   | e data de fabricação de 30 dias.                                       |
|    |     |      | b) Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na menor            |
|    |     |      | embalagem original do produto, devidamente identificada,               |
|    |     |      | correspondente ao produto entregue.                                    |
|    |     |      | Pão de Forma (500g):   |
|    |     |      | a) Classificação/ Características gerais: Farinha de trigo fortificada |
|    |     |      | com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal, fosfatos       |
|    |     |      | monocálcico e tricálcico, vitaminas PP, B6, B1 e B12,                  |
|    |     |      | emulsificantes, conservadores, podendo conter glúten. Isento de        |
|    |     |      | contaminantes, pontos escuros e ou mofos ou qualquer outra             |
| 72 | 150 | Pcte | alteração de possa alterar o produto. As fatias deverão ser de         |
| 12 | 130 |      | tamanhos padronizados e macias. Não serão aceitas embalagens           |
|    |     |      | com fatias queimadas e ou alteradas. Embalagem: em embalagens          |
|    |     |      | plásticas atóxicas, contendo rotulagem de acordo com a                 |
|    |     |      | legislação vigente.  |
|    |     |      | b) Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na menor            |
|    |     |      | embalagem original do produto, devidamente identificada,               |
|    |     |      | correspondente ao produto entregue.                                    |
|    |     |      | Sal Refinado Iodado (Kg):  |
|    |     |      | a) Classificação/ Características gerais: refinado e iodado, de 1ª     |
|    |     |      | qualidade, embalado em pacote com 1Kg. Validade não inferior a         |
| 73 | 30  | Kg   | 6 meses e data de fabricação de 30 dias.                               |
|    |     |      | b) Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na menor            |
|    |     |      | embalagem original do produto, devidamente identificada,               |
|    |     |      | correspondente ao produto entregue.                                    |
|    |     |      | Polpa de Caju para Suco (Kg):  |
|    |     |      | a) Polpa de Caju obtida por frutos de excelente qualidade, não         |
|    |     |      | fermentado, não diluído, isento de corantes e conservantes.            |
|    |     |      | Deverá sofrer processo tecnológico adequado para conservação           |
| 74 | 160 |      | de suas propriedades, sem adição de açúcar. Congelado em               |
| -  |     | Kg   | pacotes de 1Kg. Deverá possuir rotulagem de acordo com                 |
|    |     |      | legislação vigente.  |
|    |     |      | b) Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na menor            |
|    |     |      | embalagem original do produto, devidamente identificada,               |
|    |     |      | correspondente ao produto entregue.                                    |
|    |     |      | Polpa de Manga para Suco (Kg):   |
|    |     |      | a) Polpa de Manga obtida por frutos de excelente qualidade, não        |
| 7. | 120 |      | fermentado, não diluído, isento de corantes e conservantes.            |
| 75 | 120 | 17 - | Deverá sofrer processo tecnológico adequado para conservação           |
|    |     | Kg   | de suas propriedades, sem adição de açúcar. Congelado em               |
|    |     |      | pacotes de 1Kg. Deverá possuir rotulagem de acordo com                 |
|    |     |      | legislação vigente.  |



Estado de São Paulo

PÇA. CEL. ORLANDO, 600 - C. P. 77 - CEP 14620-000 - FONE PABX (16) 3820-8000 CNPJ: 45.351.749/0001-11

|    |     |    | b) Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na menor embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue.  |  |
|----|-----|----|---|--|
| 76 | 120 | Kg | Polpa de Uva para Suco (Kg):  a) Polpa de Uva obtida por frutos de excelente qualidade, não fermentado, não diluído, isento de corantes e conservantes.  Deverá sofrer processo tecnológico adequado para conservação de suas propriedades, sem adição de açúcar. Congelado em pacotes de 1Kg. Deverá possuir rotulagem de acordo com legislação vigente.  b) Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na menor embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue. |  |
| 77 | 36  | Fr | Vinagre Branco (750mL):  a) Classificação/ Características gerais: fermentado acético de álcool, em embalagem plástica com aproximadamente 750 ml. O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 6 meses e data de fabricação de 30 dias.  b) Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na menor embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue.   |  |

### OBSERVAÇÕES: APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS

- a) O licitante Vencedor que não entregar as amostras dentro do prazo determinado (ou seja, no ato da sessão do pregão) será desclassificado quanto ao respectivo item.
- b) AS AMOSTRAS DEVERÃO ESTAR IDENTIFICADAS com data, assinatura e nome da empresa licitante. Não serão avaliadas as amostras que não estiverem identificadas ou fora de sua embalagem original.
- c) As amostras poderão ser apresentadas na menor embalagem unitária original para cada item, devidamente identificada, com rótulo contendo registro do produto de acordo com a legislação vigente. Deverão também ser correspondentes ao produto entregue. Em decorrência da análise dos produtos as mesmas não serão devolvidas.
- d) Análise das Amostras: serão analisados os produtos quanto a rotulagem, conforme legislação vigente, propriedades organolépticas, teor de sódio e gordura nas embalagens e rendimento.



PÇA. CEL. ORLANDO, 600 - C. P. 77 - CEP 14620-000 - FONE PABX (16) 3820-8000 CNPJ: 45.351.749/0001-11

#### **Local e Horários para Entregas:**

➢ O local de entrega será na Secretaria Municipal de Esportes, situada na Avenida J, 1.158 – Jardim Boa vista, no horário compreendido entre as 08h00 às 11h00 e das 14h00 às 17h00.

#### Pesagem dos maços:

Cada maço deverá conter no mínimo 400 gramas.



|  |   | ANEX                                       | O II - MODELO DE PROPOSTA DE   | PREÇOS                   |              |               |
|--|---|--|--|--------------------------|--------------|---------------|
|  | n° 68/201<br>so n° 89/20                              |  |  |                          |              |               |
| Denome Endered CEP: He-mail: CNPJ: Insc. E  Observation of the control of the con | Sone: Fax: stadual/Mação: A apem fatos qu TO: REGI    | Iunicipa<br>presenta<br>ue impeç<br>STRO I |  | ime.<br>È <b>NEROS</b> A |              |               |
| PAKA   | SECRET  | AKIA I                                     | DE ESPORTES PARA O ANO DE 201  | / <b>.</b>               | ¥71          | ¥ 71          |
| Item   | Quant.  | Unid.                                      | Descrição  | Marca                    | Vlr<br>Unit. | Vlr.<br>Total |
|  |   |  |  |                          |              |               |
|  | VALO  | R TOT                                      | AL DA PLANILHA ORÇAMENTÁRL   | 4                        | R\$          |               |
| realizac   | los em cad  | la event                                   |  | solicitado               | s e efeti    | ivamente      |
| Declard<br>memori<br>Declard<br>incorrid   | o, sob as p<br>ial descriti<br>o que os<br>los na dat | enas da<br>vo.<br>preços<br>a da ap        | nínimo 60 dias): lei, que o objeto ofertado atende todas a acima indicados contemplam todos os resentação desta proposta incluindo, ente administrativas, seguro, frete e lucro. | custos di                | retos e      | indiretos     |
|  |   |  | Orlândia, em de  |                          |              | de 2017.      |
| Nome o   |   | ntante le                                  | ate legal<br>gal:  | _                        |              |               |



Estado de São Paulo

PÇA. CEL. ORLANDO, 600 - C. P. 77 - CEP 14620-000 - FONE PABX (16) 3820-8000 CNPJ: 45.351.749/0001-11

# ANEXO III - MODELO DE DECLARAÇÃO DE PLENO ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL nº 68/2017

PROCESSO n° 89/2017

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA SECRETARIA DE ESPORTES PARA O ANO DE 2017.

| A (nome da licitante), por seu representante legal (documento em anexo), inscrita no CNPJ sob o nº, com sede na, nos termos do art. 4º, da Lei nº 10.520/2002, declara para os devidos fins de direito que cumpre plenament requisitos da habilitação estabelecidos no item VI e respectivos subitens do edital em epígra | VII<br>te os |
|---|--------------|
| Sendo a expressão da verdade, subscrevemo-nos.  |              |
| Data,   |              |
| Nome do licitante e representante legal   |              |



Estado de São Paulo

PÇA. CEL. ORLANDO, 600 - C. P. 77 - CEP 14620-000 - FONE PABX (16) 3820-8000 CNPJ: 45.351.749/0001-11

#### **ANEXO IV - MINUTA DE CREDENCIAMENTO**

### EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL nº 68/2017

PROCESSO n° 89/2017

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA SECRETARIA DE ESPORTES PARA O ANO DE 2017.

| A (nome da licitante), por seu representante legal (documento em anexo), inscrita no CNPJ/M sob o nº, com sede na, credencia como se representante o Sr. (nome e qualificação), para em seu nome participar do certame em epígrafo conferindo-lhe poderes especialmente para formulação de proposta e a prática de todos o demais atos inerentes ao Pregão, na sessão única de julgamento, nos termos do art. 4º da Lei na 10.520/2002. |
|---|
| Data,   |
| Nome do licitante e representante legal   |



Estado de São Paulo

PÇA. CEL. ORLANDO, 600 - C. P. 77 - CEP 14620-000 - FONE PABX (16) 3820-8000 CNPJ: 45.351.749/0001-11

# ANEXO V - MODELO DE DECLARAÇÃO PARA FINS DA LEI COMPLEMENTAR N. 123 / 2006

#### "DECLARAÇÃO PARA MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE"

| (nome / razão social), inscrita no CNPJ  |
|--|
| n°, por intermédio de seu representante legal o(a)   |
| Sr(a), portador(a) da Carteira de Identidade nº.   |
| e do CPF n°, <b>DECLARA</b> , para fins do /disposto                                       |
| na Lei Complementar n. 123 / 2006 e no Edital do PREGÃO PRESENCIAL Nº 68/2017, sob         |
| as sanções administrativas cabíveis e sob as penas da lei, ser                             |
| (microempresa ou empresa de pequeno porte) nos termos da legislação vigente, não possuindo |
| nenhum dos impedimentos previstos no § 4º do artigo 3º da Lei Complementar nº. 123 / 06.   |
|  |
|  |
| , de de 2017.  |
| (assinatura do representante legal)  |

COM RECONHECIMENTO DE FIRMA

**Obs**. A falsidade da declaração prestada nos moldes do item acima, objetivando os benefícios da Lei Complementar n. 123 / 2006, caracterizará o crime de que trata o art. 299 do Código Penal, sem prejuízo do enquadramento em outras figuras penais e da sanção administrativa consistente na aplicação de multa, no importe de 20% (vinte por cento) do valor global da proposta apresentada, bem como na declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública pelo prazo de 05 (cinco) anos.



Estado de São Paulo

PÇA. CEL. ORLANDO, 600 - C. P. 77 - CEP 14620-000 - FONE PABX (16) 3820-8000 CNPJ: 45.351.749/0001-11

### <u>ANEXO VI – MODELO DECLARAÇÃO DE AUSÊNCIA DE IMPEDIMENTO PARA</u> LICITAR

| Eu (  | (nome completo). R                            | G nº . rei                          | oresentante legal da                         |
|---|---|-------------------------------------|--|
| (   |   |                                     | ídica), CNPJ nº                              |
| , <b>DECLARO</b> , sob  |   |                                     |  |
| exigências e os requisitos de habilitad<br>PRESENCIAL N.º 68/2017, realizad<br>impeditivo de contratar com a Adulegislação de regência. | ção previstos no inst<br>lo pelo Município de | rumento convoc<br>e Orlândia, inexi | atório do <b>PREGÃO</b> stindo qualquer fato |
|   |   |                                     |  |
|   |   |                                     |  |
|   | Orlândia,                                     | de                                  | de 2017.                                     |
|   |   |                                     |  |
|   |   |                                     |  |
| Assinatura do representante legal   |   |                                     |  |
| Nome do representante:  |   |                                     |  |
| RG do representante:  |   |                                     |  |



Estado de São Paulo

PÇA. CEL. ORLANDO, 600 - C. P. 77 - CEP 14620-000 - FONE PABX (16) 3820-8000 CNPJ: 45.351.749/0001-11

### ANEXO VII - ATA DE REGISTRO DE PREÇOS - PREGÃO Nº 68/2017.

| CONTRATADA:   |   |   |  |  |
|---|---|---|--|--|
| VALOR: R\$  | _   |   |  |  |
| Aos   | ia, localizado na Praça to Paulo, daqui em d no CNPJ/MF sob ato legalmente repr D JUNQUEIRA NET 8.190-0 SSP/SP, inscribultado do PREGÃO 1 6/93, bem como da Le los produtos adquirido dos na licitação, dor | a Coronel Orlaniante designado o nº 45.351 resentado pelo ΓO, brasileiro, rito no CPF/MI N.º 68/2017, de si 10.520/02, Ris no processo li ravante designa | do, n.º 600, ce<br>o meramente I<br>.749/0001-11,<br>Prefeito Mur<br>casado, porta<br>F sob o n.º 04<br>vidamente hon<br>EGISTRAR (<br>icitatório, da(s) | entro, na cidade de MUNICÍPIO DE inscrita na I.Enicipal, SENHOF dor da cédula de 16.027.218-77, en mologado, resolve DS PREÇOS para empresa(s) cujos |
| FORNECEDOR(ES):   | , com sede na _   |   |  | _, n° – Bairro   |
|   | , nesta ato r<br>Carteira de Identidade   | /SP, CEP<br>epresentada po<br>n.°,  | r seu represe<br>e do CPF n.º _  | , inscrita no CNP.<br>entante legal, Sr<br>  |
| <u>CLÁUSULA PRIMEII</u>                                 | RA – DO OBJETO  |   |  |  |
| 1.1 O presente PRE<br>PARA AQUISIÇÃO<br>ESPORTES PARA O | DE GÊNEROS AI   |   |  |  |
| <u>CLÁUSULA SEGUNI<br/>DOS PRODUTOS</u>                 | DA – DO PRAZO E   | DAS CONDI   | ÇÕES DE FO   | <u>)RNECIMENTO</u>   |

- **2.1** Sempre que julgar necessário, o Município de Orlândia solicitará, durante a vigência desta Ata de Registro de Preços, o fornecimento dos produtos, na quantidade que for preciso.
- **2.2** O compromisso para aquisição dos produtos só estará caracterizado após a expedição da competente Nota de Empenho, decorrentes desta Ata de Registro de Preços, previamente precedido de requisição expedida pelo Órgão Competente da Administração Pública Municipal.





Estado de São Paulo

PÇA. CEL. ORLANDO, 600 - C. P. 77 - CEP 14620-000 - FONE PABX (16) 3820-8000 CNPJ: 45.351.749/0001-11

#### <u>CLÁUSULA TERCEIRA – PAGAMENTO</u>

- **3.1** O pagamento será efetuado em até **28 (vinte e oito) dias** após entrega dos produtos e Nota Fiscal Eletrônica, de forma cronológica e obedecendo a disponibilização financeira.
- **3.2** Pela aquisição dos produtos, objeto da presente ata, ficam registradas as importâncias unitárias objeto das propostas vencedoras, estando nelas incluídas todas as despesas necessárias à sua perfeita aquisição.
- **3.3** O fornecedor se obriga a manter, durante toda a vigência desta ata, as mesmas condições da habilitação no processo licitatório que originou a presente ata.

### <u>CLÁUSULA QUARTA – DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES</u>

- 4.1 Constituem obrigações do **FORNECEDOR**: 1°) Fornecer os produtos especificados na presente ata, respeitando as ordens emanadas do Setor Competente da **CONTRATANTE**; 2°) Cumprir integralmente os prazos de fornecimentos dos produtos a serem adquiridos; 3°) Fornecer os produtos nos horários e condições estabelecidas pelo Município de Orlândia; 4°) Utilizar pessoal devidamente habilitado para integral fornecimento dos produtos; 5°) Assumir inteira responsabilidade com todas as despesas diretas e indiretas com as pessoas envolvidas na execução dos serviços, que não terão qualquer vínculo empregatício com a **CONTRATANTE**.
- **4.2** Constituem obrigações da **CONTRATANTE**: **1°**) Efetuar a fiscalização dos serviços, através do Setor Competente; **2°**) Designar um supervisor para a equipe do **FORNECEDOR**, ficando a disposição durante o recebimento do objeto; **3°**) Efetuar o pagamento na forma estabelecida na cláusula terceira; **4°**) Emitir notas de empenho e requisições de produtos, respeitadas as quantidades contratadas e/ou registradas.

### <u>CLÁUSULA QUINTA – DAS SANÇÕES POR INADIMPLEMENTO</u>

- **5.1** O **FORNECEDOR**, pela inexecução total ou parcial das condições estabelecidas no ajuste, sem a devida justificativa aceita por este órgão licitante, e sem prejuízo das demais sanções aplicáveis, ficará sujeita, a critério deste mesmo órgão licitante, às seguintes penalidades:
- a) advertência;
- **b)** multa de 10% (dez por cento) do valor global do contrato;
- c) suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com este órgão licitante, pelo prazo de até 02 (dois) anos;





Estado de São Paulo

PÇA. CEL. ORLANDO, 600 - C. P. 77 - CEP 14620-000 - FONE PABX (16) 3820-8000 CNPJ: 45.351.749/0001-11

d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo de sanção aplicada com base no inc. III do art. 87 da Lei nº 8.666/93.

#### CLÁUSULA SEXTA - DA FISCALIZAÇÃO

- **6.1** Fica expressamente consignado que a fiscalização da execução do objeto do presente contrato estará a cargo da **Secretaria Municipal de Esportes** com o poder de solicitar, receber ou rejeitar os serviços realizados.
- **6.2** Essa fiscalização, em nenhuma hipótese, eximirá a **CONTRATADA** das responsabilidades contratuais e legais.
- **6.3** Fica determinado pela Secretaria Requisitante a servidora pública Sra **Luciana Castro Scareli** atualmente ocupante do cargo de Secretária Municipal de Esportes, portador(a) da Cédula de Identidade RG n.º 183.377.205, e do CPF/MF n.º 115.417.148.57, para que se cumpra a função de gestor do presente contrato.

### CLÁUSULA SÉTIMA – DA VIGÊNCIA

**7.1** A presente **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS** vigerá por até 12 (doze) meses, contados da data da assinatura de seu instrumento.

### CLÁUSULA OITAVA – CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- **8.1** A **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS** poderá ser cancelada, pela Administração, de pleno direito, assegurado o contraditório e a ampla defesa, quando:
- **8.1.1** O **FORNECEDOR** não cumprir as obrigações constantes da **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS** e da legislação, notadamente nas hipóteses de inexecução total ou parcial ou rescisão dos ajustes dela decorrentes;
- **8.1.2** O **FORNECEDOR** não receber as requisições, sem justificativa aceitável;
- **8.1.3** O **FORNECEDOR** não aceitar reduzir o seu preço registrado na hipótese de tornar-se superior ao praticado no mercado;
- **8.1.4** Por razões de interesse público, devidamente justificadas pela Administração.
- **8.2** A comunicação do cancelamento do preço registrado, nos casos previstos no item **8.1**, será feita pessoalmente ou por correspondência com aviso de recebimento, juntando-se o comprovante nos autos que deram origem ao Registro de Preços.



Estado de São Paulo

- **8.2.1** Nos casos de ser ignorado, incerto ou inacessível o endereço do **FORNECEDOR**, a comunicação será feita por publicação no Diário Oficial do Estado, por 02 (duas) vezes consecutivas, considerando-se cancelado o preço registrado a partir da última publicação.
- Esta ATA DE REGISTRO DE PREÇOS poderá ser cancelada nas hipóteses previstas para a rescisão dos contratos em geral.
- **8.4** Ficam fazendo parte integrante do presente instrumento a Lei Orgânica do Município, a Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, a Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, o Decreto Municipal nº 3.373, de 30 de maio de 2005, Decreto Municipal 4.111, de 06 de fevereiro de 2012, e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie, bem como o instrumento convocatório do PREGÃO Nº 68/2017 e demais atos nele praticados e a proposta do **FORNECEDOR**.
- 8 ias d

| <b>8.5</b> Fica eleito o decorrentes do prese | o foro do Município de Orlândia para dirimir as e<br>ente ajuste. | ventuais controvérsias |
|---|---|------------------------|
|   | Orlândia, SP, de  | de 2017.               |
|   | OSWALDO RIBEIRO JUNQUEIRA NETO PREFEITO MUNICIPAL                 |                        |
|   | contratada  | _                      |
| TESTEMUNHAS:                                  |   |                        |
|   | 2   |                        |
| Nome:<br>RG:<br>CPF:                          | Nome:<br>RG:<br>CPF:  |                        |



Estado de São Paulo

PÇA. CEL. ORLANDO, 600 - C. P. 77 - CEP 14620-000 - FONE PABX (16) 3820-8000 CNPJ: 45.351.749/0001-11

### TERMO DE CIÊNCIA E NOTIFICAÇÃO

| CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE ORLÂNDIA   |
|--|
| CONTRATADA:  |
| CONTRATO N° (DE ORIGEM): PREGÃO N.º 068/2017   |
| OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA SECRETARIA DE ESPORTES PARA O ANO DE 2017.  |
| ADVOGADO(S): (*)   |
| Na qualidade de Contratante e Contratado, respectivamente, do Termo acima identificado, e, cientes do seu encaminhamento ao TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO, para fins de instrução e julgamento, damo-nos por CIENTES e NOTIFICADOS para acompanhar todos os atos da tramitação processual, até julgamento final e sua publicação e, se for o caso e de nosso interesse, para, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito da defesa, interpor recursos e o mais que couber. Outrossim, estamos CIENTES, doravante, de que todos os despachos e decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, de conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar Estadual nº 709, de 14 de janeiro de 1993, precedidos de mensagem eletrônica aos interessados. |
| Local e Data:  |
| CONTRATANTE  Nome e cargo:   |
| E-mail institucional:  |
| E-mail pessoal:  |
| Assinatura:  |
| CONTRATADA Nome e cargo:   |
| E-mail institucional   |
| E-mail pessoal:  |
| Assinatura:  |
| (*) Facultativo. Indicar quando já constituído   |



Estado de São Paulo
PÇA. CEL. ORLANDO, 600 - C. P. 77 - CEP 14620-000 - FONE PABX (16) 3820-8000
CNPJ: 45.351.749/0001-11

### ANEXO VIII – DECLARAÇÃO PERANTE O MINISTÉRIO DO TRABALHO

| (                             | nome /     | / razão   | social)  |         |         |       | , in       | scrita  | no     | CNPJ     | n°.   |
|-------------------------------|------------|-----------|----------|---------|---------|-------|------------|---------|--------|----------|-------|
| ,                             | , por      | r inte    | rmédio   | de      | seu     |       | represen   | tante   | le     | gal      | o(a)  |
| Sr(a)                         |            |           | ,        | portad  | or(a)   | da    | Carteira   | de      | Ider   | ntidade  | n°.   |
| e do (                        | CPF n°.    |           |          | ,       | Inscriç | ão l  | Estadual   | n°      |        |          | e     |
| Inscrição Municipal n°        |            |           |          |         |         |       |            |         |        |          |       |
| Federal n° 8.666, de 21 de Ju | nho de 1   | 1993, acr | escido p | ela Lei | n° 9.85 | 54, d | le 27 de ( | Outubr  | o de   | 1999, 0  | jue a |
| proponente não emprega meno   | or de 18   | (dezoito  | ) anos e | m traba | lho not | urno  | , perigos  | o ou in | ısalul | ore e, a | inda, |
| não emprega menor de 16 (dez  | zesseis) a | anos.     |          |         |         |       |            |         |        |          |       |
|                               |            |           |          |         |         |       |            |         |        |          |       |
|                               |            |           |          |         |         |       |            |         |        |          |       |
|                               |            |           |          |         |         |       |            |         |        |          |       |
|                               |            |           |          |         |         |       |            |         |        |          |       |
|                               |            |           | Orlâ     | ndia,   | c       | le    |            |         | de     | 2017.    |       |
|                               |            |           |          |         |         |       |            |         |        |          |       |
|                               |            |           |          |         |         |       |            |         |        |          |       |
|                               |            |           |          |         |         |       |            |         |        |          |       |
|                               |            |           |          |         |         |       |            |         |        |          |       |
|                               |            | ,         |          |         |         |       |            |         |        |          |       |
| Assinatura do representa      | _          |           |          |         |         |       |            |         |        |          |       |
| Nome do representante:        |            |           |          |         |         |       | _          |         |        |          |       |
| RG do representante:          |            |           |          |         |         |       |            |         |        |          |       |



Estado de São Paulo

PÇA. CEL. ORLANDO, 600 - C. P. 77 - CEP 14620-000 - FONE PABX (16) 3820-8000 CNPJ: 45.351.749/0001-11

### ANEXO IX- DADOS DO RESPONSÁVEL PELA ASSINATURA DO CONTRATO

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA SECRETARIA DE ESPORTES PARA O ANO DE 2017.

| DADOS DA EMPRESA                       |
|--|
| Denominação:                           |
| Endereço:                              |
| CEP: Fone: Fax: E-mail:                |
| CNPJ:                                  |
| DADOS DO RESPONSÁVEL  Nome:  RG:  CPF: |
| E-MAIL (para envio do contrato):       |
|  |

### **OBSERVAÇÕES:**

O responsável pela assinatura deverá ser representante legal da empresa e ter plenos poderes para assinatura do instrumento contratual.

Tratando-se de procurador, seu nome deverá constar em procuração lavrada por instrumento público ou particular, da qual constem **poderes para assinar o instrumento contratual e/ou a**<u>Ata de Registro de Preços</u>, acompanhada do correspondente documento, que comprove os poderes do mandante para a outorga.

#### APRESENTAR NO CREDENCIAMENTO