

**[RETIFICADO] EDITAL DE PREGÃO (PRESENCIAL) OBJETIVANDO O REGISTRO DE PREÇOS DE HORTIFRUTIGRANJEIROS PARA A MERENDA ESCOLAR MERENDA ESCOLAR – COZINHA PILOTO PELO PERIODO DE 12 MESES.**

**LICITAÇÃO DIFERENCIADA COM COTA RESERVADA PARA MICROEMPRESAS, EMPRESAS DE PEQUENO PORTE E MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL.**

**PREÂMBULO**

**EDITAL DE PREGÃO (PRESENCIAL) n° 026/2017  
PROCESSO n° 064/2017**

**DATA DA REALIZAÇÃO: 11 de setembro de 2017.**

**HORÁRIO: a partir das 09:00 horas**

**LOCAL: Avenida Olinda Silveira Cruz Braga, 215, Pq. Interlagos, Aguai – SP.**

*O Senhor FELIPE CAMPOS DE OLIVEIRA, pregoeiro designado pela municipalidade, usando a competência delegada na Portaria n°. 102 de 20 de junho de 2017, torna público que se acha aberta, nesta unidade, licitação na modalidade PREGÃO (presencial) n° 026/2017, do tipo MENOR PREÇO DO ITEM, Processo n°. 064/2017, objetivando o REGISTRO DE PREÇOS DE HORTIFRUTIGRANJEIROS PARA A MERENDA ESCOLAR, que será regida pela Lei federal n°. 10.520, de 17 de julho de 2002, Lei complementar 123/2006 e 147/2014, Decreto estadual n°. 47.297, de 06 de novembro de 2002, e Resolução CEGP-10, de 19 de novembro de 2002, aplicando-se subsidiariamente, no que couberem, as disposições da Lei federal n°. 8.666, de 21 de junho de 1993, e da Lei estadual n°. 6.544, de 22 de novembro de 1989, com alterações posteriores, Decreto n°. 2004/2004 e Decreto 2006/2004, e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie.*

As propostas deverão obedecer às especificações deste instrumento convocatório e anexos, que dele fazem parte integrante.

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

A sessão de processamento do Pregão será realizada na Avenida Olinda Silveira Cruz Braga, 215, Parque Interlagos, iniciando-se no **dia 11 de setembro de 2017, às 09:00 horas** e será conduzida pelo Pregoeiro com o auxílio da Equipe de Apoio, designados nos autos do processo em epígrafe.

## I – DO OBJETO

1. - A presente licitação tem por objeto o Registro de Preços de Gêneros Alimentícios para Merenda Escolar – Cozinha Piloto, pelo período de 12 meses, conforme especificações constantes do Termo de Referência, que integra este Edital como Anexo I.

1.1 – Os quantitativos do objeto desta licitação estão divididos em COTA PRINCIPAL, no percentual de 75% (setenta e cinco por cento) da quantidade total do objeto para todos os interessados que atendam as exigências deste edital e COTA RESERVADA, no percentual de 25% (vinte e cinco por cento) da quantidade total do objeto para participação exclusiva das ME's, EPP's e MEI's, que atendam as exigências deste edital, sem prejuízo de participação na COTA PRINCIPAL, em atendimento à Lei nº 123/2006, com as alterações introduzidas pela Lei nº147/2014.

1.2 – A presente licitação será realizada com COTA PRINCIPAL e COTA RESERVADA, tendo em vista tratar-se de COMPRA, cujo o objeto é divisível, e não haverá prejuízo à Administração Pública no tocante à padronização.

2 – As despesas do presente certame licitatório onerarão o seguinte elemento econômico:

- 02.04.07 12.3060005.2022 3.3.90.30.00 156 01 (Merenda Escolar – Cozinha Piloto – Material de Consumo).
- 02.04.07 12.3060005.2022 3.3.90.30.00 157 02 (Merenda Escolar – Cozinha Piloto – Material de Consumo).
- 02.04.07 12.3060005.2022 3.3.90.30.00 158 05 (Merenda Escolar – Cozinha Piloto – Material de Consumo).
- 02.04.07 12.3060005.2022 3.3.90.30.00 159 05 (Merenda Escolar – Cozinha Piloto – Material de Consumo).

## II - DA PARTICIPAÇÃO

1 - Poderão participar deste pregão empresas interessadas do ramo de atividade pertinente ao objeto da contratação, autorizadas na forma da lei, que atendam as

exigências de habilitação. Para a Cota Reservada, poderão participar apenas Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Microempreendedores Individuais, respeitada a compatibilidade de objeto social e o credenciamento

A) Tenham objeto social pertinente e compatível com o objeto licitado;

B) Atendam a todas as exigências deste edital.

C) Poderão participar, ainda, desta licitação as empresas constituídas por Consórcio, observadas as disposições constantes no artigo 33 da Lei 8.666/1993

C.1. As empresas consorciadas responderão, solidariamente, pelos atos praticados pelo Consórcio em que se constituírem, desde a fase da licitação até a final execução do Contrato.

C.2. Em caso de Consórcio, cada empresa participante terá que apresentar, individualmente, toda a documentação de habilitação definida por esse Edital e seus Anexos.

C.3. A comprovação da capacidade técnica do Consórcio será determinada pelo somatório dos quantitativos de cada consorciado, na forma estabelecida neste Edital e seus Anexos.

C.4. Só poderão participar do certame Consórcios cuja liderança seja, obrigatoriamente, exercida por empresa brasileira, quando em Consórcio formado por empresas brasileiras e estrangeiras, observado o disposto na alínea "a", do subitem **3.1.1**, anterior.

C.5. É obrigatória a constituição e o registro do Consórcio, antes da celebração do Contrato.

C.6 O licitante que participar desta licitação em Consórcio, não poderá, também, participar de forma isolada ou como membro de mais de um Consórcio.

**1 – Não havendo licitantes interessados nos itens da Cota Reservada (ME, EPP OU MEI) esta será julgada deserta e reaberta com ampla participação a todos os licitantes presentes e devidamente credenciados.**

**2 - Será vedada a participação de empresas:**

A) Declaradas inidôneas para licitar e contratar com o poder público;

B) Suspensas de participar de licitações realizadas pela Prefeitura de Aguai;

C) empresas das quais participe, seja a que título for, servidor público municipal de Aguai.

D) Daqueles que estejam cumprindo pena de suspensão do direito de licitar e contratar com o Município de Aguai, ou declarados inidôneos para licitar ou contratar com a Administração Pública, ou estejam impedidos de licitar e contratar nos termos do artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/02.

3 – A participação nesta licitação implica no atendimento ao preenchimento de todas as condições de habilitação e requisitos da proposta.

### III - DO CREDENCIAMENTO

1- Por ocasião da fase de credenciamento dos licitantes, deverá ser apresentado o que se segue:

1.1 - Quanto aos representantes:

a) Tratando-se de **Representante Legal** (sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado), instrumento constitutivo da empresa registrado na Junta Comercial, ou tratando-se de sociedade simples, o ato constitutivo registrado no Cartório de 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**, instrumento público de procuração ou instrumento particular com firma reconhecida do representante legal que o assina, do qual constem poderes específicos para formular ofertas e lances, negociar preço, interpor recursos e desistir de sua interposição, bem como praticar todos os demais atos pertinentes ao certame (conforme modelo contido no **Anexo VI**). No caso de instrumento particular, o procurador deverá apresentar instrumento constitutivo da empresa na forma estipulada no subitem “a”;

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

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

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

f) Será admitido apenas 1 (um) representante para cada licitante credenciado, sendo que cada um deles poderá representar apenas um licitante credenciado.

1.2 - Quanto ao pleno atendimento aos requisitos de habilitação:

a) Declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação e inexistência de qualquer fato impeditivo à participação, que deverá ser feita de acordo com o modelo estabelecido no **Anexo II** deste Edital, e apresentada FORA dos Envelopes nº 1 (Proposta) e nº 2. (Habilitação).

1.3 - Quanto às microempresas e empresas de pequeno porte:

a) Declaração de microempresa ou empresa de pequeno porte visando ao exercício da preferência prevista na Lei Complementar nº 123/06, que deverá ser feita de acordo com o modelo estabelecido no **Anexo VII** deste Edital, e apresentada FORA dos Envelopes nº 1 (Proposta) e nº 2 (Habilitação).

**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 II** 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 2 (dois) envelopes fechados e indevassáveis, contendo em sua parte externa, além do nome da proponente, os seguintes dizeres:

**Envelope nº. 1 - Proposta**  
**Pregão nº. 026/2017**  
**Processo nº. 064/2017**  
**Razão Social da Empresa**  
**Proponente**

**Envelope nº. 2 - Habilitação**  
**Pregão nº. 026/2017**  
**Processo nº. 064/2017**  
**Razão Social da Empresa**  
**Proponente**

3 - A proposta de preço tanto para a COTA PRINCIPAL quanto para a COTA RESERVADA, 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 sequencialmente, 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 do objeto da presente licitação, com a indicação marca ou fabricante do produto cotado, em conformidade com as especificações do Termo de Referência **(Anexo I)** deste Edital;
- d) preço unitário e total, por item, em moeda corrente nacional, em algarismos com no máximo DUAS casas decimais após a vírgula. Nos preços propostos deverão estar inclusos, 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;

2 – Não será admitida cotação inferior à quantidade estabelecida por item neste Edital.

3 – Os preços ofertados não serão reajustados, salvo de houver desequilíbrio financeiro devidamente comprovado.

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

1 - Para a habilitação todos licitantes, inclusive as microempresas e empresas de pequeno porte, deverão apresentar a Documentação Completa, na seguinte conformidade:

### **1.1 - HABILITAÇÃO JURÍDICA**

- a) Registro comercial, no caso de empresa individual;
- b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedades comerciais;
- c) Documentos de eleição dos atuais administradores, tratando-se de sociedades por ações, acompanhados da documentação mencionada na alínea "b", deste subitem;
- d) Ato constitutivo devidamente registrado no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas tratando-se de sociedades civis, acompanhado de prova da diretoria em exercício;

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

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 à sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;

c) Comprovação de regularidade de débito com a **Secretaria da Receita Federal** (Certidão Conjunta Negativa de Débito ou Certidão Conjunta Positiva com Efeitos de Negativa, relativos à Débitos e à Dívida Ativa da União ou prova equivalente), **Fazenda Estadual** (Certidão de Regularidade e ICMS – Imposto sobre Circulação de Mercadorias e Serviços, ou Certidão Negativa de Débitos Tributários da Dívida Ativa do Estado de da Sede da Licitante emitida via internet ou declaração de isenção ou de não incidência assinada pelo representante legal do licitante, sob as penas da lei e **Fazenda Municipal** (Certidão Negativa ou positiva com efeito de negativa de Tributos Mobiliários) da sede da licitante ou outra prova equivalente, na forma da lei;

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

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

f) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação da **Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT) ou Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas**, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei no 5.452, de 1º de maio de 1943, (Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas emitida via internet pelo TST - Tribunal Superior do Trabalho).

g.) 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;

g.1) 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 desta Administração, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa;

g.2) A não-regularização da documentação, no prazo previsto no subitem g.1, implicará na **decadência do direito à contratação**, sem prejuízo das sanções previstas neste edital, procedendo-se à convocação dos licitantes para, em sessão pública, retomar os atos referentes ao procedimento licitatório, nos termos do art. 4º, inciso XXIII, da Lei Federal nº. 10.520/02

### **1.3 - QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA**

a) Certidão negativa de falência ou recuperação judicial, expedida há no máximo 90 dias pelo distribuidor da sede da empresa licitante.

b) No caso de certidão positiva, a licitante deverá juntar, na fase de habilitação, o Plano de Recuperação Judicial devidamente homologado pelo juízo competente e em pleno vigor.

### **1.4 – CAPACITAÇÃO TÉCNICA**

a) Prova de aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto desta licitação, por meio da apresentação de Atestado(s) necessariamente em nome da licitante, expedido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, no qual se indique que a empresa já forneceu os produtos similares do objeto da presente licitação;

a.1) O(s) atestado(s) deverá(ão) estar necessariamente em nome do licitante e indicar quantidades que representem, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) da quantidade do objeto similar licitado, relativos somente aos itens ofertados.

a.2) As notas fiscais apresentadas como comprovante de fornecimento dos produtos similares do objeto da presente licitação, só serão aceitas se apresentadas juntamente com a declaração de atestado de capacidade técnica referente, emitida pelo órgão emissor da declaração. Notas fiscais avulsas, ou não relacionadas no atestado de capacidade técnica apresentado não serão aceitas.

### **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 contido no **Anexo III**;



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 contido no **Anexo IV**;

c) Termo de Ciência e Notificação (**Anexo VIII**) devidamente assinado pelo representante legal da empresa ou seu procurador.

d) Declaração elaborada em papel timbrado e subscrita pelo representante legal da licitante, de que no prazo de cinco (05) dias após ser declarada vencedora do certame, apresentará comprovante de que possui veículo apropriado para transporte de acordo com as normas da vigilância sanitária vigente, conforme Anexo I – Termo de Referência

## **2 - DISPOSIÇÕES GERAIS DA HABILITAÇÃO**

2.1 - É facultada às licitantes a substituição dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, pelo **Certificado de Registro Cadastral** para participar de licitações junto à **Administração Municipal**, expedido pelo Setor de Compras e Licitações, no ramo de atividade compatível com o objeto do certame, o qual deverá ser apresentado acompanhado dos documentos relacionados nos subitens 1.1; 1.2, alíneas "a" e "b" deste item VI, que não tenham sido apresentados para o cadastramento ou, se apresentados, estejam com os respectivos prazos de validade vencidos na data de apresentação das propostas.

2.1.1 - O registro cadastral não substitui os documentos relacionados nos subitens 1.2, alíneas "c" a "f", 1.3, 1.4 e 1.5, deste item VI, devendo ser apresentados por todos os licitantes.

2.2 - 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 – DAS AMOSTRAS**

1 - Os licitantes VENCEDORES deverão apresentar **uma amostra de cada** produto vencedor como descrito no Anexo I (Folheto Descritivo), com a mesma marca comercial ou fabricante indicado na proposta, para análise sensorial, a amostra deverá vir na embalagem a ser entregue na merenda escolar. A amostra deverá ser correspondente ao produto a ser entregue no decorrer do contrato, sendo que desta, serão feitos registros como: tamanho padrão, qualidade e aspecto visual (registrado com fotos) para garantir a manutenção de fornecimento dos mesmos produtos apresentados em licitação durante o contrato., no prazo de até 05 dias corridos após o término da sessão.

2 - A entrega das amostras deverá ser efetuada em até 05 dias corridos, mediante relação expressa que será conferida e recebida por servidor DA COZINHA PILOTO.

3 - A amostra deverá ser entregue devidamente identificada com o número da licitação (Pregão Presencial nº026/2017), número do item e razão social da proponente.

4 - A reprovação da amostra COM SEU RESPECTIVO MOTIVO, ocasionará a consequente desclassificação do licitante por incompatibilidade do produto com as exigências do edital.

4.1 - Na reprovação de um item, o licitante não será desclassificado dos outros itens, exceto se a amostra reprovada corresponder ao mesmo item no caso de concorrer a cota ampla e reservada a ME/EPP.

5 - A amostra do(s) licitante(s) que se sagrar(em) vencedor(es) do certame ficará(ão) em posse da COZINHA PILOTO, para fins de comprovação de compatibilidade dos produtos fornecidos no ato de recebimento e posteriores averiguações.

## VIII - 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 mínima de 10 (dez) minutos.

2 - Após os respectivos credenciamentos, as licitantes entregarão ao Pregoeiro a declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação, de acordo com o estabelecido no **Anexo II** ao Edital e, 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 no Edital;

b) que apresentem preço baseado exclusivamente em proposta das demais licitantes.

c) que contiverem cotação de objeto diverso daquele constante neste Edital.

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

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

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 das 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.

4.1 - Para efeito de seleção será considerado o **menor preço unitário por item**.

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.

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

6 - Os lances deverão ser formulados em valores distintos e decrescentes, inferiores à proposta de menor preço, observada a redução mínima de **R\$ 0,02 (Dois centavos)** entre os lances, aplicável, inclusive, em relação ao primeiro.

7 – Os representantes dos licitantes poderão comunicar-se livremente com suas sedes por meio de seus telefones celulares ou outros meios eletrônicos disponíveis desde que não atrapalhem o bom andamento da sessão de julgamento.

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

9 - Encerrada a etapa de lances, serão classificadas as propostas selecionadas e não selecionadas para a etapa de lances, na ordem crescente dos valores, considerando-se para as selecionadas o último preço ofertado.

10 – Caso as propostas apresentadas por Microempresas e Empresas de Pequeno Porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta de menor preço, lhes será assegurada preferência de contratação, situação denominada por empate ficto.

11 – Para efeito do item anterior, ocorrendo o empate ficto, será adotado o seguinte procedimento:

a) a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela de menor preço;

b) não sendo classificada em primeiro lugar microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do item 11 alínea “a”, serão convocadas as remanescentes que se enquadrem na hipótese do item 10, observada a ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

c) no caso de equivalência dos valores apresentados pela microempresa e empresas de pequeno porte que se enquadram no percentual estabelecido no item 10, será realizado sorteio entre elas para que se identifique àquela que primeiro poderá apresentar proposta melhor;

d) a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada será convocada pelo Pregoeiro, para apresentar nova proposta no prazo máximo de cinco minutos sob pena de preclusão;

e) na hipótese de não-contratação de microempresa ou empresa de pequeno porte, o objeto da licitação será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame;

f) o disposto no item 10 somente será aplicável quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

12 - O Pregoeiro poderá negociar com o autor da oferta de menor valor com vistas à redução do preço.

13 - Após a negociação, se houver, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade do menor preço unitário, decidindo motivadamente a respeito.

14 - A aceitabilidade da proposta se dará:

14.1 – Mediante aferição de valores 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.

15 - Considerada aceitável a oferta de **menor preço unitário por item**, será aberto o envelope contendo os documentos de habilitação de seu autor.

16 - Eventuais falhas, omissões ou outras irregularidades nos documentos efetivamente entregues de habilitação, poderão ser saneadas na sessão pública de processamento do Pregão, até a decisão sobre a habilitação, sendo vedada a apresentação de documentos novos.

17 - A verificação será certificada pelo Pregoeiro, anexando aos autos documentos passíveis de obtenção por meio eletrônico, salvo impossibilidade devidamente justificada.

18 - A Administração não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos de informações, no momento da verificação. Ocorrendo essa indisponibilidade e não sendo apresentados os documentos alcançados pela verificação, a licitante será inabilitada.

19 - Para aferir o exato cumprimento das condições estabelecidas no item 2.1 da cláusula VI, o Pregoeiro, se necessário, diligenciará junto ao Cadastro de Fornecedores da Administração Municipal.

20 - Constatado o atendimento dos requisitos de habilitação previstos neste Edital, a licitante será habilitada e declarada vencedora do certame.

21 - Se a oferta não for aceitável, ou se a licitante desatender as exigências para a habilitação, o Pregoeiro examinará a oferta subsequente de menor preço, negociará com o seu autor, decidirá sobre a sua aceitabilidade e, em caso positivo, verificará as condições de habilitação e assim sucessivamente, até a apuração de uma oferta aceitável cujo autor atenda os requisitos de habilitação, caso em que será declarado vencedor.

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

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

23 - O Pregoeiro, na fase de julgamento, poderá promover quaisquer **diligências** julgadas necessárias à análise das propostas, da documentação, e declarações apresentadas, devendo os licitantes atender às solicitações no prazo por ele estipulado, contado do recebimento da convocação.

## **IX – 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 3 (três) dias para apresentação de memoriais, ficando as demais licitantes desde logo intimadas para apresentar contra-razões em igual número de dias, que começarão a correr no término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

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 ao Prefeito Municipal 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 por item.

## **X – DOS PRAZOS, DAS CONDIÇÕES E LOCAL DE ENTREGA DO OBJETO DA LICITAÇÃO.**

1 - O objeto desta licitação deverá ser entregue, de forma parcelada, no prazo máximo de 02 dias úteis, contados do a partir do recebimento da ordem de fornecimento expedida pelo setor responsável desta prefeitura.

2 - A entrega do objeto desta licitação deverá ser feita na Cozinha Piloto, localizada à Ana Milanez Vasconcelos, s/nº, Parque Interlagos, Aguai – SP., correndo por conta da Contratada as despesas de embalagem, seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes do fornecimento.

## **XI – DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO**

1 - O objeto da presente licitação será recebido provisoriamente em até 05 (cinco) dias úteis, contados da data da entrega, no local e endereço indicados no subitem 2 do item IX anterior.

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

3 - Constatadas irregularidades no objeto contratual, o Contratante poderá:

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

a.1) na hipótese de substituição, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação da Administração, no prazo máximo de 02 (dois) dias, 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 02 (dois) dias, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.

4 - O recebimento do objeto dar-se-á definitivamente no prazo de 10 (Dez) dias úteis, após o recebimento provisório, uma vez verificado o atendimento integral da

quantidade e das especificações contratadas, mediante Termo de Recebimento Definitivo ou Recibo, firmado pelo servidor responsável.

## **XII – DA FORMA DE PAGAMENTO**

1 - O pagamento será efetuado em 15 (quinze) dias, contados do aceite da nota fiscal/fatura no protocolo do Almoxarifado Central, à vista do respectivo Termo de Recebimento Definitivo do objeto ou Recibo, na forma prevista no subitem 4 do item X.

2 - As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à Contratada e seu vencimento começara a fluir da data de sua reapresentação.

3 – O pagamento será efetuado através de depósito bancário em quinze dias a contar do recebimento definitivo do objeto da licitação e da documentação fiscal, devidamente atestada pela Administração.

4 - Não será efetuado em hipótese alguma pagamento através de boleto bancário.

5 - Havendo atraso nos pagamentos, sobre a quantia devida incidirá correção monetária nos termos do artigo 74 da Lei estadual nº 6.544/1989, bem como juros moratórios, à razão de 0,5 % (meio por cento) ao mês, calculados "*pro rata tempore*" em relação ao atraso verificado.

## **XIII – DA CONTRATAÇÃO**

1 - A contratação decorrente desta licitação será formalizada mediante ata de registro de preços e posterior expedição de ordem de fornecimento.

1.1 - Se, por ocasião da formalização do contrato, 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 (Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativa a tributos federais e dívida ativa da União) 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.

1.2 - Se não for possível atualizá-las por meio eletrônico hábil de informações, a Adjudicatária será notificada para, no prazo de 10 (Dez) dias úteis, comprovar a situação de regularidade de que trata o subitem 1.1 deste item XII, mediante a apresentação das certidões respectivas, com prazos de validade em vigência, sob pena de a contratação não se realizar.



2 - A adjudicatária deverá, no prazo de 2 (dois) dias corridos, providenciar a retirada da ordem de fornecimento.

3 - Quando a Adjudicatária, convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não apresentar a situação regular de que trata o subitem 1.1 deste item XII, ou se recusar a assinar o contrato (ou retirar o instrumento equivalente), serão convocadas as demais licitantes classificadas, para participar de nova sessão pública do Pregão, com vistas à celebração da contratação.

3.1- Essa nova sessão será realizada em prazo não inferior a 10 (dez) dias úteis, contados da divulgação do aviso.

3.2 - A divulgação do aviso ocorrerá por publicação no Diário Oficial do Estado de São Paulo - DOE e veiculação na Internet.

4 – O contrato terá vigência de doze meses a partir de sua assinatura.

#### **XIV - DAS SANÇÕES PARA O CASO DE INADIMPLEMENTO**

1 - Ficará impedida de licitar e contratar com a Administração, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, ou enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, a pessoa, física ou jurídica, que praticar quaisquer atos previstos no artigo 7º da Lei federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002.

2 - A sanção de que trata o subitem anterior poderá ser aplicada juntamente com as multas previstas no art, 87 da Lei Federal 8.666/93, garantido o exercício de prévia e ampla defesa, e deverá ser registrada no CADASTRO DE FORNECEDORES.

3 – O atraso injustificado na entrega de materiais, sem prejuízo do disposto no parágrafo primeiro do artigo 86 da Lei 8.666/93 e artigo 7º da Lei 10.520/02, sujeitará a contratada à multa de mora sobre o valor da obrigação não cumprida, a partir do primeiro dia útil seguinte ao término do prazo estipulado, na seguinte proporção:

3.1 – Advertência por escrito;

3.2 – Multa equivalente a 10% (dez por cento), calculado sobre o valor da obrigação, por atraso na entrega até o limite de 30 (trinta) dias;

3.3 – Multa equivalente a 15% (quinze por cento), calculado sobre o valor da obrigação, por atraso na entrega a partir do 31º (trigésimo primeiro) dia, até o limite máximo de 45 (quarenta e cinco) dias, quando será declarada a inexecução contratual;

3.4 - Pela inexecução total ou parcial do serviço, compra ou obra poderão ser aplicadas à contratada as seguintes penalidades:

- I - Multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor da obrigação não cumprida; ou
- II - Multa correspondente à diferença de preço decorrente de nova licitação para o mesmo fim.

3.5 – Suspensão temporária de participação da CONTRATADA em licitação e impedimento de contratar com a CONTRATANTE, por prazo não superior a 5 (cinco) anos;

3.6 – Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinados na punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a CONTRATADA ressarcir a CONTRATANTE pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no sub-ítem anterior;

#### **XV - DA REVISÃO DE PREÇOS**

1 - Na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis ou previsíveis, porém de conseqüências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou ainda, em caso de força maior, caso fortuito, ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual, a relação que as partes pactuaram inicialmente entre os encargos da empresa detentora da ata de registro de preços e a retribuição do contratante para a justa remuneração do objeto da licitação, poderá ser repactuado o preço registrado, objetivando a manutenção do equilíbrio econômico – financeiro inicial da ata.

2 - Quaisquer tributos ou encargos legais criados, alterados ou extintos, bem como a superveniência de disposições legais, quando ocorridas após a data de apresentação da proposta, de comprovada repercussão nos preços contratados, poderão implicar na revisão destes para mais ou menos, conforme o caso.

3 - Na hipótese da empresa solicitar alteração de preço(s), a mesma terá que justificar o pedido, através de planilha(s) detalhada(s) de custos, acompanhada(s) de documento(s) que comprove(m) a procedência do pedido, tais como: lista de preços de fabricantes, notas fiscais e/ou matérias-primas, etc.

#### **XVI – DA GARANTIA CONTRATUAL**

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

#### **XVII – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

1 – As normas disciplinadoras desta licitação serão interpretadas em favor da ampliação da disputa, respeitada a igualdade de oportunidade entre as 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, que serão assinadas pelo Pregoeiro e pelos licitantes presentes.

2.1 – As recusas ou as impossibilidades de assinatura devem ser registradas expressamente na própria ata.

3 – Todos os documentos de habilitação cujos envelopes foram abertos na sessão e as propostas serão rubricadas pelo Pregoeiro e pelos licitantes presentes que desejarem.

4 – O resultado do presente certame será divulgado no D.O.E.

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

6 – Os envelopes contendo os documentos de habilitação das demais licitantes serão devolvidos ao final da sessão.

7 – Até 02 dias úteis anteriores à data fixada para recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório do Pregão.

7.1 – A petição será dirigida à autoridade subscritora do Edital, que decidirá no prazo de 01 dia útil anterior a data fixada para recebimento das propostas.

7.1.1 – A petição formulada por pessoa jurídica deverá estar acompanhada instrumento constitutivo da empresa registrado na Junta Comercial, ou tratando-se de sociedade simples, o ato constitutivo registrado no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura, bem como instrumento público de procuração ou instrumento particular com firma reconhecida do representante legal que o assina, do qual constem poderes específicos para impugnar o edital, em tratando-se de procurador.

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

**7.3 - Os Pedidos de esclarecimentos, impugnações, informações, encaminhados por e-mail, fax, ou por qualquer outro processo eletrônico, não serão acatados, devendo os mesmos serem protocolados diretamente junto ao Setor de Compras e Licitações da Prefeitura Municipal de Aguai, no seguinte endereço: Avenida Olinda Silveira Cruz Braga, nº 215 - Parque Interlagos, no horário das 13:30 horas às 17:00 horas, em dias de expediente.**

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

9 – Integram o presente Edital:

Anexo I – Termo de Referência;

Anexo II – Declaração de Pleno Atendimento;

Anexo III – Declaração de Situação Regular perante o Ministério do Trabalho;

Anexo IV – Declaração de Inexistência de Impedimento Legal;

Anexo V – Minuta Ata Registro de Preços;

Anexo VI – Modelo de credenciamento específico;

Anexo VII – modelo de declaração de ME ou EPP.

Anexo VIII – Termo de Ciência e Notificação.

10 – Para dirimir quaisquer questões decorrentes da licitação, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o foro da Comarca de Aguai, Estado de São Paulo.

Aguai, 18 de agosto de 2017.

Gilberto Luiz Moraes Selber.  
Secretário Municipal de Educação, Esporte e Cultura.

## ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

**PREGÃO Nº. 026/2017**  
**PROCESSO Nº. 064/2017**

### I – OBJETO

**REGISTRO DE PREÇOS DE PREÇOS DE HORTIFRUGRANJEITOS PARA A MERENDA ESCOLAR – COZINHA PILOTO.**

### PRODUTOS

Os produtos a serem adquiridos estão discriminados e quantificados no folheto descritivo anexo.

Os produtos ofertados deverão ser de primeira qualidade devendo atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecido pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde.

### II – DISCRIMINAÇÃO

| ITEM | UN. | QUANT. | DESCRIÇÃO   |
|------|-----|--------|---|
| 001  | UNI | 6.000  | <b>ABACAXI PÉROLA</b><br>1. Característica do produto: Abacaxi A gráudo: variedade pérola. Deverão estar frescos e são, inteiros, limpos e apresentar cor, odor e sabor característicos, com peso entre 1,8 kg (gráudos) acima, com coroa. Massa amarela, maduro, tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniforme, sem fermentos.<br>2. Características da embalagem: acondicionado em caixas de madeira ou plástico.<br>A entrega dos produtos deverá ser feita <b>ponto a ponto</b> em todas as escolas/instituições do município. |
| 002  | KG  | 375    | <b>ALHO</b><br>1. Característica do produto: selecionado, gráudo, diâmetro nº 7 cm, dentes grandes de consistência firme e recobertos pela película firme e brilhante. A polpa deve ser clara. Os bulbos deverão estar  |

|     |     |         |   |
|-----|-----|---------|---|
|     |     |         | <p>frescos, de ótima qualidade, limpos e livres de umidade externa anormal, podendo ter a película branca ou roxa. Não deverá apresentar bulbo chocho, brotado, mofado, dano por praga ou doença. Deverá ser de boa qualidade, ter um tamanho padrão e ser entregue em condições adequadas de consumo;</p> <p>2. Características da embalagem: Embalagem caixa papelão nova e rotulada contendo 10 kg.</p> <p>A entrega dos produtos deverá ser feita <b>ponto a ponto</b> em todas as escolas/instituições do município.</p>   |
| 003 | UNI | 60.000  | <p><b>BANANA MAÇA</b></p> <p>1. Banana Maçã Extra, em caixas de aproximadamente 18 Kg. O produto de primeira, em pencas, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverão estar frescas e sãs, inteiras, limpas e apresentar cor, odor e sabor característicos. Apresentar um tamanho padrão e ser entregue em condições adequadas de consumo como: não se apresentando verdes ou podres.</p> <p>A entrega dos produtos deverá ser feita <b>ponto a ponto</b> em todas as escolas/instituições do município.</p>   |
| 004 | UNI | 150.000 | <p><b>BANANA NANICA</b></p> <p>1. Banana: variedade Nanica, climatizada. O produto de primeira, em pencas, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverão estar frescas e sãs, inteiras, limpas e apresentar cor, odor e sabor característicos. Apresentar um tamanho padrão e ser entregue em condições adequadas de consumo como: não se apresentando verdes ou podres.</p> <p>2. Características da embalagem: acondicionada em caixas T de madeira ou plástica (retornável e rotulada), sendo que, em cada caixa, deverão conter aproximadamente de 10 a 12 dúzias do produto. Caixa com 20 Kg;</p> <p>A entrega dos produtos deverá ser feita <b>ponto a ponto</b> em todas as escolas/instituições do município.</p> |
| 005 | UNI | 31.500  | <p><b>GOIABA VERMELHA</b></p> <p>1. Goiaba vermelha- fruta de boa qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Extra, selecionada, verdosa. Tamanho médio.</p> <p>A entrega dos produtos deverá ser feita <b>ponto a ponto</b> em todas as escolas/instituições do município.</p>   |
| 006 | UNI | 180.000 | <p><b>MAÇA GALA</b></p> <p>1. Maçã Nacional: variedade Gala (CAT 01, CALIBRE 135/150). Deverão estar frescos e sãos, inteiros, limpos e apresentar cor,</p>   |

|     |     |        |  |
|-----|-----|--------|--|
|     |     |        | <p>odor e sabor característicos da espécie. Deve ter um tamanho padrão e ser entregue em condições adequadas de consumo, sem ferimentos e partes podres; sendo firmes, tenras e com brilho.</p> <p>2. Características da embalagem: acondicionado em caixas de papelão com tampa, nova e rotulada com peso aproximado de 18 Kg e número aproximado de maçãs de 150 unidades;<br/>A entrega dos produtos deverá ser feita <b>ponto a ponto</b> em todas as escolas/instituições do município.</p>   |
| 007 | KG  | 3.750  | <p><b>MANDIOQUINHA</b></p> <p>1. Característica do produto: Mandioquinha Amarela extra AAA, deverão estar frescas e sãs, inteiras, limpas e livres de umidade externa anormal. Deverão ter o comprimento entre 9 e 15 cm e cor amarela uniforme. Não apresentar podridão, rachaduras, raiz murcha, ferimentos e lesões escurecidas, dano mecânico grave. O produto deverá ter um tamanho padrão e ser entregue em condições adequadas de consumo.</p> <p>2. Características da embalagem: acondicionado em caixas de madeira ou plástica, sendo que, cada caixa, deverá conter de 20 a 22Kg;<br/>A entrega dos produtos deverá ser feita <b>ponto a ponto</b> em todas as escolas/instituições do município.</p> |
| 008 | UNI | 1.500  | <p><b>MELANCIA</b></p> <p>1. Característica do produto: Melancia variedade redonda graúda. Deverão estar frescos e sãos, inteiros, limpos e apresentar cor, odor e sabor característicos. As melancias deverão ter peso 10 kg acima, casca firme, lustrosa. Deverá ter tamanho padrão e ser entregue em condições adequadas de consumo, como: não se apresentando verdes ou aguadas ou passadas.</p> <p>2. Características da embalagem: acondicionado em caixas de madeira ou plástica, com peso de 10 Kg ou acima cada unidade;<br/>A entrega dos produtos deverá ser feita <b>ponto a ponto</b> em todas as escolas/instituições do município.</p>  |
| 009 | UNI | 1.500  | <p><b>MELÃO</b></p> <p>1. Melão Variedade: Amarelo. Deverão estar frescos e sãos, inteiros, limpos e apresentar cor, odor e sabor característicos. Os melões deverão pesar no mínimo 2 kg, casca firme, cor amarelo forte, sem rachaduras. Embalagem: caixa de papelão rotulada.</p> <p>2. A entrega dos produtos deverá ser feita <b>ponto a ponto</b> em todas as escolas/instituições do município.<br/>A entrega dos produtos deverá ser feita <b>ponto a ponto</b> em todas as escolas/instituições do município.</p>   |
| 010 | UNI | 52.500 | <p><b>MEXERICA PONKAN</b></p> <p>1. Característica do produto: Tipo A. O produto deverá ter um</p>   |

|     |     |        |   |
|-----|-----|--------|---|
|     |     |        | <p>tamanho padrão e ser entregue em condições adequadas de consumo. O produto deverá ser de primeira qualidade, coloração uniforme, casca intacta, com brilho, sem fermentos;</p> <p>2. Características da embalagem: acondicionado em caixas de madeira ou plástica, rotulada sendo que, cada caixa, deverá conter de 12 a 13 unidades;</p> <p>A entrega dos produtos deverá ser feita <b>ponto a ponto</b> em todas as escolas/instituições do município.</p>   |
| 011 | UNI | 45.000 | <p><b>PÊRA</b></p> <p>1. Característica do produto: Pêra variedade nacional/estrangeira. De primeira qualidade, in natura. Deverão estar frescos e são, inteiros, limpos e apresentar cor, odor e sabor característicos. Consistência firme, mas não dura, sem manchas ou rachaduras, casca lisa. O produto deverá ter um tamanho padrão e ser entregue em condições adequadas de consumo.</p> <p>2. Características da embalagem: Embalagem: caixa de papelão rotulada e nova com peso aproximado de 19 a 20 kg com 120 unidades.</p> <p>A entrega dos produtos deverá ser feita <b>ponto a ponto</b> em todas as escolas/instituições do município.</p>   |
| 012 | DUZ | 5.250  | <p><b>OVOS DE GALINHA (TIPO EXTRA OU JUMBO)</b></p> <p>1. <i>Ovos: tipo extra ou jumbo, classe A, cor branca. Produto fresco de ave galinácea.</i> Deverão estar limpos, apresentar casca lisa, íntegra, sem deformação, pouco porosa, resistente, com calcificação uniforme e formato característico, apresentar gema translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido, apresentar clara transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvações e com as chalazas intactas.</p> <p>2. São considerados impróprios para consumo os ovos que apresentem: alterações da gema e da clara (gema adere à casca, gema arrebentada, com manchas escuras, presença de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento); Mumificação; Podridão; Presença de fungos externa ou internamente; Cor, odor e sabor anormais; Ovos sujos externamente ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos, que possam infectá-los ou infestá-los; Rompimento da casca ou membrana testácea; Conttenham substâncias tóxicas.</p> <p>3. Embalagem: caixa fechada com 12 bandejas (30 ovos em cada), devidamente rotulada, e/ou, bandejas avulsas novas, com 30 ovos, vedados com filme de polietileno transparente e</p> |



|     |    |        |   |
|-----|----|--------|---|
|     |    |        | <p>rotuladas. Dados da rotulagem: nome e marca, nome, endereço e CNPJ do produtor/embalador, data da embalagem e prazo ou data de validade/vencimento, classificação segundo a cor da casca, peso e classe de validade, peso líquido, condições de transporte e armazenamento, inclusive empilhamento máximo, número de registro de rótulo do produto no SIF/DIPOA, carimbo padronizado do SIF.</p> <p>A entrega dos produtos deverá ser feita <b>ponto a ponto</b> em todas as escolas/instituições do município.</p>  |
| 013 | KG | 22.500 | <p><b>TOMATE PARA MOLHO</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Característica do produto: destinado para molho, Tomate Molho Extra AA: variedade Débora, Pizzadoro, Pêra, Júpiter, Italiano e Colibri. Deve ter um tamanho padrão e ser entregue em condições adequadas de consumo, como: sendo maduros, não estando podres nem verdes. Devem estar frescos, sãos, inteiros, limpos e livres de umidade externa anormal. Deverão apresentar a cor entre 30 e 90 % da cor final. O calibre deve ter de 5 a 8 cm, com peso de 150 a 180 gramas por unidade;</li> <li>2. Características da embalagem: acondicionado em caixas de madeira ou plástica, sendo que, cada caixa, deverá conter 20 a 22 Kg;</li> </ol> <p>A entrega dos produtos deverá ser feita <b>ponto a ponto</b> em todas as escolas/instituições do município.</p> |
| 014 | KG | 1.125  | <p><b>VAGEM</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Característica do produto: Vagem Extra AA, variedade manteiga/macarrão curta. Deverão estar frescas, inteiras e sãs, no ponto de maturação adequado para consumo. As vagens deverão apresentar cor verde uniforme, não poderão estar esbranquiçadas, murchas e nem escuras. Deverão ser isentas de material terroso, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte</li> <li>2. Características da embalagem: acondicionado em caixas de madeira ou plástica com 18 a 20Kg do produto;</li> </ol> <p>A entrega dos produtos deverá ser feita <b>ponto a ponto</b> em todas as escolas/instituições do município.</p>   |

**COTA RESERVADA A MICROEMPRESAS, EMPRESAS DE PEQUENO PORTE E MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL.**

| ITEM | UN. | QUANT. | DESCRIÇÃO  |
|------|-----|--------|--|
| 015  | UNI | 2.000  | <p><b>ABACAXI PÉROLA</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Característica do produto: Abacaxi A graúdo: variedade pérola.</li> </ol> |

|     |     |        |  |
|-----|-----|--------|--|
|     |     |        | <p>Deverão estar frescos e sãos, inteiros, limpos e apresentar cor, odor e sabor característicos, com peso entre 1,8 kg (grãos) acima, com coroa. Massa amarela, maduro, tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniforme, sem fermentos.</p> <p>2. Características da embalagem: acondicionado em caixas de madeira ou plástico.</p> <p>A entrega dos produtos deverá ser feita <b>ponto a ponto</b> em todas as escolas/instituições do município.</p>   |
| 016 | KG  | 125    | <p><b>ALHO</b></p> <p>1. Característica do produto: selecionado, grão, diâmetro nº 7 cm, dentes grandes de consistência firme e recobertos pela película firme e brilhante. A polpa deve ser clara. Os bulbos deverão estar frescos, de ótima qualidade, limpos e livres de umidade externa anormal, podendo ter a película branca ou roxa. Não deverá apresentar bulbo chocho, brotado, mofado, dano por praga ou doença. Deverá ser de boa qualidade, ter um tamanho padrão e ser entregue em condições adequadas de consumo;</p> <p>2. Características da embalagem: Embalagem caixa papelão nova e rotulada contendo 10 kg.</p> <p>A entrega dos produtos deverá ser feita <b>ponto a ponto</b> em todas as escolas/instituições do município.</p> |
| 017 | UNI | 20.000 | <p><b>BANANA MAÇÃ</b></p> <p>1. Banana Maçã Extra, em caixas de aproximadamente 18 Kg. O produto de primeira, em pencas, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverão estar frescas e sãs, inteiras, limpas e apresentar cor, odor e sabor característicos. Apresentar um tamanho padrão e ser entregue em condições adequadas de consumo como: não se apresentando verdes ou podres.</p> <p>A entrega dos produtos deverá ser feita <b>ponto a ponto</b> em todas as escolas/instituições do município.</p>  |
| 018 | UNI | 50.000 | <p><b>BANANA NANICA</b></p> <p>1. Banana: variedade Nanica, climatizada. O produto de primeira, em pencas, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverão estar frescas e sãs, inteiras, limpas e apresentar cor, odor e sabor característicos. Apresentar um tamanho padrão e ser entregue em condições adequadas de consumo como: não se apresentando verdes ou podres.</p> <p>2. Características da embalagem: acondicionada em caixas T de madeira ou plástica (retornável e rotulada), sendo que, em cada caixa, deverão conter aproximadamente de 10 a 12 dúzias do produto. Caixa com 20 Kg;</p> <p>A entrega dos produtos deverá ser feita <b>ponto a ponto</b> em todas as</p>           |

|     |     |        |   |
|-----|-----|--------|---|
|     |     |        | escolas/instituições do município.  |
| 019 | UNI | 10.500 | <p><b>GOIABA VERMELHA</b></p> <p>1. Goiaba vermelha- fruta de boa qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Extra, selecionada, verdosa. Tamanho médio.</p> <p>A entrega dos produtos deverá ser feita <b>ponto a ponto</b> em todas as escolas/instituições do município.</p>   |
| 020 | UNI | 60.000 | <p><b>MAÇÃ GALA</b></p> <p>1. Maçã Nacional: variedade Gala (CAT 01, CALIBRE 135/150). Deverão estar frescos e são, inteiros, limpos e apresentar cor, odor e sabor característicos da espécie. Deve ter um tamanho padrão e ser entregue em condições adequadas de consumo, sem ferimentos e partes podres; sendo firmes, tenras e com brilho.</p> <p>2. Características da embalagem: acondicionado em caixas de papelão com tampa, nova e rotulada com peso aproximado de 18 Kg e número aproximado de maçãs de 150 unidades;</p> <p>A entrega dos produtos deverá ser feita <b>ponto a ponto</b> em todas as escolas/instituições do município.</p>   |
| 021 | KG  | 1.250  | <p><b>MANDIOQUINHA</b></p> <p>1. Característica do produto: Mandioquinha Amarela extra AAA, deverão estar frescas e são, inteiras, limpas e livres de umidade externa anormal. Deverão ter o comprimento entre 9 e 15 cm e cor amarela uniforme. Não apresentar podridão, rachaduras, raiz murcha, ferimentos e lesões escurecidas, dano mecânico grave. O produto deverá ter um tamanho padrão e ser entregue em condições adequadas de consumo.</p> <p>2. Características da embalagem: acondicionado em caixas de madeira ou plástica, sendo que, cada caixa, deverá conter de 20 a 22Kg;</p> <p>A entrega dos produtos deverá ser feita <b>ponto a ponto</b> em todas as escolas/instituições do município.</p> |
| 022 | UNI | 500    | <p><b>MELANCIA</b></p> <p>1. Característica do produto: Melancia variedade redonda graúda. Deverão estar frescos e são, inteiros, limpos e apresentar cor, odor e sabor característicos. As melancias deverão ter peso 10 kg acima, casca firme, lustrosa. Deverá ter tamanho padrão e ser entregue em condições adequadas de consumo, como: não se apresentando verdes ou aguadas ou passadas.</p> <p>2. Características da embalagem: acondicionado em caixas de madeira ou plástica, com peso de 10 Kg ou acima cada unidade;</p> <p>A entrega dos produtos deverá ser feita <b>ponto a ponto</b> em todas as escolas/instituições do município.</p>   |

|     |     |        |  |
|-----|-----|--------|--|
| 023 | UNI | 500    | <p><b>MELÃO</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Melão Variedade: Amarelo. Deverão estar frescos e sãos, inteiros, limpos e apresentar cor, odor e sabor característicos. Os melões deverão pesar no mínimo 2 kg, casca firme, cor amarelo forte, sem rachaduras. Embalagem: caixa de papelão rotulada.</li> <li>2. A entrega dos produtos deverá ser feita <b>ponto a ponto</b> em todas as escolas/instituições do município.</li> </ol> <p>A entrega dos produtos deverá ser feita <b>ponto a ponto</b> em todas as escolas/instituições do município.</p>   |
| 024 | UNI | 17.500 | <p><b>MEXERICA PONKAN</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Característica do produto: Tipo A. O produto deverá ter um tamanho padrão e ser entregue em condições adequadas de consumo. O produto deverá ser de primeira qualidade, coloração uniforme, casca intacta, com brilho, sem fermentos;</li> <li>2. Características da embalagem: acondicionado em caixas de madeira ou plástica, rotulada sendo que, cada caixa, deverá conter de 12 a 13 unidades;</li> </ol> <p>A entrega dos produtos deverá ser feita <b>ponto a ponto</b> em todas as escolas/instituições do município.</p>   |
| 025 | UNI | 15.000 | <p><b>PÊRA</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Característica do produto: Pêra variedade nacional/estrangeira. De primeira qualidade, in natura. Deverão estar frescos e sãos, inteiros, limpos e apresentar cor, odor e sabor característicos. Consistência firme, mas não dura, sem manchas ou rachaduras, casca lisa. O produto deverá ter um tamanho padrão e ser entregue em condições adequadas de consumo.</li> <li>2. Características da embalagem: Embalagem: caixa de papelão rotulada e nova com peso aproximado de 19 a 20 kg com 120 unidades.</li> </ol> <p>A entrega dos produtos deverá ser feita <b>ponto a ponto</b> em todas as escolas/instituições do município.</p>  |
| 026 | DUZ | 1.750  | <p><b>OVOS DE GALINHA (TIPO EXTRA OU JUMBO)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Ovos: tipo extra ou jumbo, classe A, cor branca. Produto fresco de ave galinácea.</i> Deverão estar limpos, apresentar casca lisa, íntegra, sem deformação, pouco porosa, resistente, com calcificação uniforme e formato característico, apresentar gema translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido, apresentar clara transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvações e com as chalazas intactas.</li> <li>2. São considerados impróprios para consumo os ovos que apresentem: alterações da gema e da clara (gema adere à casca, gema arrebitada, com manchas escuras, presença de</li> </ol> |

|     |    |       |   |
|-----|----|-------|---|
|     |    |       | <p>sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento); Mumificação; Podridão; Presença de fungos externa ou internamente; Cor, odor e sabor anormais; Ovos sujos externamente ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos, que possam infectá-los ou infestá-los; Rompimento da casca ou membrana testácea; Conttenham substâncias tóxicas.</p> <p>3. Embalagem: caixa fechada com 12 bandejas (30 ovos em cada), devidamente rotulada, e/ou, bandejas avulsas novas, com 30 ovos, vedados com filme de polietileno transparente e rotuladas. Dados da rotulagem: nome e marca, nome, endereço e CNPJ do produtor/embalador, data da embalagem e prazo ou data de validade/vencimento, classificação segundo a cor da casca, peso e classe de validade, peso líquido, condições de transporte e armazenamento, inclusive empilhamento máximo, número de registro de rótulo do produto no SIF/DIPOA, carimbo padronizado do SIF.</p> <p>A entrega dos produtos deverá ser feita <b>ponto a ponto</b> em todas as escolas/instituições do município.</p> |
| 027 | KG | 7.500 | <p><b>TOMATE PARA MOLHO</b></p> <p>1. Característica do produto: destinado para molho, Tomate Molho Extra AA: variedade Débora, Pizzadoro, Pêra, Júpiter, Italiano e Colibri. Deve ter um tamanho padrão e ser entregue em condições adequadas de consumo, como: sendo maduros, não estando podres nem verdes. Devem estar frescos, são, inteiros, limpos e livres de umidade externa anormal. Deverão apresentar a cor entre 30 e 90 % da cor final. O calibre deve ter de 5 a 8 cm, com peso de 150 a 180 gramas por unidade;</p> <p>2. Características da embalagem: acondicionado em caixas de madeira ou plástica, sendo que, cada caixa, deverá conter 20 a 22 Kg;</p> <p>A entrega dos produtos deverá ser feita <b>ponto a ponto</b> em todas as escolas/instituições do município.</p>   |
| 028 | KG | 375   | <p><b>VAGEM</b></p> <p>1. Característica do produto: Vagem Extra AA, variedade manteiga/macarrão curta. Deverão estar frescas, inteiras e são, no ponto de maturação adequado para consumo. As vagens deverão apresentar cor verde uniforme, não poderão estar esbranquiçadas, murchas e nem escuras. Deverão ser isentas de material terroso, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte</p> <p>2. Características da embalagem: acondicionado em caixas de</p>   |

|  |  |  |   |
|--|--|--|---|
|  |  |  | madeira ou plástica com 18 a 20Kg do produto; |
|--|--|--|---|

### II.I – RELAÇÃO DE ENDEREÇO DAS ESCOLAS PARA ENTREGA.

| Local   | ENDEREÇO  | FREQUÊNCIA DE ENTREGA      |
|---|---|----------------------------|
| EE PADRE GERALDO LOURENÇO                                       | RUA XV DE NOVEMBRO , 1228 - CENTRO                | Ponto-a-ponto semanalmente |
| EE JOSÉ THEODORO DE MORAES                                      | RUA VALINS , 274 - CENTRO                         | Ponto-a-ponto semanalmente |
| EE EGLE LUPORINI COSTA PROFESSORA                               | PRACA GOVERNADOR CARVALHO PINTO , 122 - CENTRO    | Ponto-a-ponto semanalmente |
| EE DOS ANJOS MACEDO   | Rua Amélia Selbert Milanez, 309- Bairro Ecológico | Ponto-a-ponto semanalmente |
| EMEI CLARICE MOTTA MORO (VILA BRAGA)                            | Rua São Judas Tadeu S/Nº - Vila Braga             | Ponto-a-ponto semanalmente |
| EMEI RUBENS LEME ASPRINO(CIDADE NOVA)                           | Rua Ana Símon Alonso 39 – Cidade Nova             | Ponto-a-ponto semanalmente |
| EMEI CAPITÃO JOSÉ CASTELO (PAPELÃO)                             | Rua João Afonso Fonseca Neto 293 – Vila São José  | Ponto-a-ponto semanalmente |
| EMEF PROF. <sup>a</sup> ZULMIRA MORAES LEGASPE MAMEDE (ZULMIRA) | Rua Benedito de Oliveira, 25- Cidade Nova         | Ponto-a-ponto semanalmente |
| EMEB JOÃO DE OLIVEIRA BORGES (JOÃO BORGES)                      | R. Itália Scapin Mosca, 152 – Vista da Colina     | Ponto-a-ponto semanalmente |

|   |  |                               |
|---|--|-------------------------------|
| EMEF JOSÉ LEGASPE<br>MUIHA (MUIHA)                                | Rua Alexandrino de Alencar, 335 –<br>Jd Santa Úrsula                 | Ponto-a-ponto<br>semanalmente |
| EMEB CHAPEUZINHO<br>VERMELHO                                      | Rua Major Braga, 350 – Centro  | Ponto-a-ponto<br>semanalmente |
| LAR DA CRIANÇA  | Rua Washington Luís, 352, Aguaí -<br>SP, 13860-000                   | Ponto-a-ponto<br>semanalmente |
| APAE  | R. Assendelf, 507, Aguaí - SP,<br>13860-000<br>(19) 3652-1708        | Ponto-a-ponto<br>semanalmente |
| LIRIO DOS VALES   | Rua 7 de setembro, 979 – Vila<br>Paraíso                             | Ponto-a-ponto<br>semanalmente |
| CEI DRA MARIA<br>TEREZINHA GONÇALVES<br>ALONSO GRILLO –<br>CRECHE | Rua: Edson de Souza, s/nº - Vista da<br>Colina                       | Ponto-a-ponto<br>semanalmente |
| COM. SÃO VICENTE DE<br>PAULO (ASILO)                              | Avenida Rui Barbosa, 444, Aguaí -<br>SP, 13860-000<br>(19) 3652-1474 | Ponto-a-ponto<br>semanalmente |
| ETEC  | Rua Joaquim José, 227 - Vila Rehder                                  | Ponto-a-ponto<br>semanalmente |
| EMEI ANGELO SYLVIO<br>SELBERE (BOM GOSTO)                         | Av. Bela Vista ,195 - Vila Bom Gosto                                 | Ponto-a-ponto<br>semanalmente |
| EMEF HILDA AVERSI<br>CASTELO (MONTEVIDÉO)                         | Rua: Américo Lotufo, s/n -<br>Montevidéo                             | Ponto-a-ponto<br>semanalmente |
| EMEIF JOÃO SILVA<br>(GARCIA)                                      | Rodovia Aguaí-Pirassununga – Km<br>05 – Rural                        | Ponto-a-ponto<br>semanalmente |

|   |   |                               |
|---|---|-------------------------------|
| EMEB JOSÉ DE OLIVEIRA<br>(CAMPO NOVO)             | R. Estrada do Tanque, 60 – Jd.<br>Aeroporto   | Ponto-a-ponto<br>semanalmente |
| EMEIF PROF. LUIZ<br>CARLOS SIMON (CAMPO<br>VELHO) | Rua Aparecida Ferreira Pínola, S/N –<br>Jd. Aeroporto - Aguaí-SP - CEP<br>13860-000 | Ponto-a-ponto<br>semanalmente |
| EMEF LEONOR CONTI<br>ELIAS (SANTA MARIA)          | Rua Antonio Vicinanci 210 – Jd Sta<br>Maria   | Ponto-a-ponto<br>semanalmente |
| EM JOAQUIM GIRALDI                                | Avenida Olinda Silveira Cruz Braga,<br>200 – Pq. Interlagos                         | Ponto-a-ponto<br>semanalmente |
| COZINHA PILOTO                                    | Av. Ana Milanez Vasconcelos s/nº -<br>Parque Interlagos<br>Tel: (19)3652-6074       | Ponto-a-ponto<br>semanalmente |
| CEI CRECHE DR. BETITO                             | Rua Milton José César Rezende<br>s/nº- Parque Miguelito                             | Ponto-a-ponto<br>semanalmente |

**A ENTREGA DEVERÁ SER FEITA PONTO A PONTO SEMANALMENTE.**

\_\_\_\_\_  
**Ednara Tavares de Paula**  
Nutricionista

\_\_\_\_\_  
**Glória Darli Rangel Anadon Martins**  
Gerente de Setor

**II.III - RELAÇÃO DE ENTREGA – HORTIFRUTI QUANTIDADE E FREQUÊNCIA**

| <b>RELAÇÃO DOS<br/>HORTIFRUTIS</b> | <b>QUANTIDADE*</b> | <b>FREQUÊNCIA DE<br/>ENTREGA</b> | <b>ENDEREÇO</b> |
|------------------------------------|--------------------|----------------------------------|-----------------|
|------------------------------------|--------------------|----------------------------------|-----------------|



|                          |   |                     |   |
|--------------------------|---|---------------------|---|
| <b>OVOS DE GALINHA</b>   | 120 DÚZIAS                              | SEMANALMENTE        | <b>ENTREGA NA COZINHA PILOTO</b><br><br>ENDEREÇO:<br>Av. Ana Milanez Vasconcelos s/nº - Parque Interlagos |
| <b>BANANA NANICA</b>     | 6.750 UNIDADES                          | SEMANALMENTE<br>*** | ENTREGA PONTO-A-PONTO NAS ESCOLAS E INSTITUIÇÕES  |
| <b>BANANA MAÇÃ</b>       | 6.750 UNIDADES                          | SEMANALMENTE        | ENTREGA NA COZINHA PILOTO   |
| <b>MAÇÃ GALA</b>         | 6.750 UNIDADES                          | SEMANALMENTE        |   |
| <b>BATATA MONALISA</b>   | 600 KG                                  | SEMANALMENTE        | ENDEREÇO:<br>Av. Ana Milanez  |
| <b>TOMATE PARA MOLHO</b> | SEMANA 1: 800 KG **<br>SEMANA 2: 250 KG | SEMANALMENTE        |   |
| <b>ALHO</b>              | 20 KG                                   | QUINZENALMENTE      | ENDEREÇO:<br>Av. Ana Milanez  |
| <b>VAGEM</b>             | 150 KG                                  | MENSALMENTE         |   |

|                            |                |                |   |
|----------------------------|----------------|----------------|---|
|                            |                |                | Vasconcelos<br>s/nº - Parque<br>Interlagos  |
| <b>PÊRA</b>                | 6.750 UNIDADES | MENSALMENTE    | ENTREGA   |
| <b>MEXERICA<br/>PONKAN</b> | 6.750 UNIDADES | SEMANALMENTE   | PONTO-A-<br>PONTO NAS<br>ESCOLAS E<br>INSTITUIÇÕES  |
| <b>MANDIOQUINHA</b>        | 200 KG         | QUINZENALMENTE | <b>ENTREGA NA<br/>COZINHA<br/>PILOTO</b><br><br>ENDEREÇO:<br>Av. Ana<br>Milanez<br>Vasconcelos<br>s/nº - Parque<br>Interlagos |
| <b>ABACAXI<br/>PÉROLA</b>  | 650 UNIDADES   | QUINZENALMENTE | ENTREGA<br>PONTO-A-   |
| <b>MELANCIA</b>            | 400 UNIDADES   | MENSALMENTE    | PONTO NAS   |
| <b>MELÃO</b>               | 500 UNIDADES   | MENSALMENTE    | ESCOLAS E   |
| <b>GOIABA</b>              | 6.750 UNIDADES | MENSALMENTE    |   |

|          |  |  |              |
|----------|--|--|--------------|
| VERMELHA |  |  | INSTITUIÇÕES |
|----------|--|--|--------------|

## II.IV – DO TRANSPORTE

Segundo a Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013/ Qualidade Sanitária da Manipulação de Alimentos / Seção I Recepção e controle de mercadorias Art. 21. Os entregadores de matérias-primas, ingredientes, embalagens, alimentos industrializados ou prontos para consumo, assim como seus veículos de transporte, devem se apresentar em condições de higiene. Sua recepção deve ocorrer em área exclusiva para este fim, protegida de chuva, sol, poeira e livre de materiais ou equipamentos inservíveis.

Como também na Seção VII – Transporte de Alimentos declara que os alimentos devem ser transportados de maneira adequada e identificados, em veículos apropriados e higienizados, e em condições adequadas de tempo e temperatura.

Os serviços de alimentação e estabelecimentos comerciais que transportam alimentos devem apresentar a relação individualizada de cada veículo transportador e suas características técnicas ao órgão competente de vigilância sanitária, conforme o Artigo 87 da Lei Estadual 10.083, de 23 de setembro de 1998, e outras normas complementares vigentes.

Os veículos transportadores de ingredientes e matérias-primas alimentícias, embalagens para alimentos, alimentos preparados ou industrializados, prontos ou não para o consumo, devem possuir a cabine do condutor isolada de um compartimento de carga fechado. Devem apresentar-se em bom estado de conservação, livres de produtos, substâncias, animais, pessoas e objetos estranhos à atividade de transporte de alimentos, higienizados e com a temperatura do compartimento de carga em conformidade com as cargas transportadas.

\_\_\_\_\_  
**Ednara Tavares de Paula**  
Nutricionista

\_\_\_\_\_  
**Glória Darli Rangel Anadon Martins**  
Gerente de Setor

## III – PROCEDIMENTO DE FISCALIZAÇÃO

**III.I** - Todos os produtos deverão ser cotados com a informação da marca e nome comercial, para fins de conferência no **momento da entrega**.

**III.II** – O objeto fornecido será fiscalizado na sua entrega por representantes da Administração, que registrará todas as ocorrências e as deficiências verificadas em relatório, cuja cópia será encaminhada à licitante vencedora, objetivando a imediata correção das irregularidades apontadas. As exigências e a atuação da fiscalização pela Prefeitura Municipal de Aguaí em nada restringe a responsabilidade, única, integral e exclusiva da licitante vencedora, no que concerne à execução do objeto do contrato.

#### **IV – PAGAMENTO**

Após a entrega e o recebimento definitivo do material, o pagamento será efetuado no prazo de até 15 (quinze) dias, contados da data do aceite da Nota Fiscal pela CONTRATADA, por meio de depósito em conta bancária, vedada negociação com terceiros ou sua colocação em cobrança bancária.

Caso se verifique incorreções na Nota Fiscal, deverá ser procedida a sua retificação contando-se novo prazo de pagamento a partir da data de apresentação do documento de correção fiscal ou da apresentação de nova Nota Fiscal, no caso de cancelamento da primeira.

#### **V- LOCAL E PRAZO DE ENTREGA**

A entrega do objeto desta licitação deverá ser feita na Cozinha Piloto, localizada à Av. Ana Milanez Vasconcelos, s/nº, Parque Interlagos, Aguaí – SP, no prazo de 02 (dois) dias úteis correndo por conta da detentora da Ata as despesas de embalagem, seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes do fornecimento.

#### **VI – DISPOSIÇÕES FINAIS**

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

#### **VII – DAS AMOSTRAS**

1 - Os licitantes VENCEDORES deverão apresentar **uma amostra de cada** produto vencedor como descrito no Anexo I (Folheto Descritivo), com a mesma marca comercial ou fabricante indicado na proposta, para análise sensorial, a amostra deverá vir na embalagem a ser entregue na merenda escolar. A amostra deverá ser correspondente ao produto a ser entregue no decorrer do contrato, sendo que desta, serão feitos registros como: tamanho padrão, qualidade e aspecto visual (registrado com fotos) para garantir a manutenção de fornecimento dos mesmos produtos

apresentados em licitação durante o contrato., no prazo de até 05 dias corridos após o término da sessão.

2 - A entrega das amostras deverá ser efetuada em até 05 dias corridos, mediante relação expressa que será conferida e recebida por servidor DA COZINHA PILOTO.

3 - A amostra deverá ser entregue devidamente identificada com o número da licitação (Pregão Presencial nº026/2017), número do item e razão social da proponente.

4 – A reprovação da amostra COM SEU RESPECTIVO MOTIVO, ocasionará a consequente desclassificação do licitante por incompatibilidade do produto com as exigências do edital.

4.1 – Na reprovação de um item, o licitante não será desclassificado dos outros itens, exceto se a amostra reprovada corresponder ao mesmo item no caso de concorrer a cota ampla e reservada a ME/EPP.

5 - A amostra do(s) licitante(s) que se sagrar(em) vencedor(es) do certame ficará(ão) em posse da COZINHA PILOTO, para fins de comprovação de compatibilidade dos produtos fornecidos no ato de recebimento e posteriores averiguações.

## ANEXO II

### (MODELO DE DECLARAÇÃO DE PLENO ATENDIMENTO)

Pregão Presencial nº 026/2017

Processo nº 064/2017

Eu, \_\_\_\_\_(nome completo), representante legal da empresa  
\_\_\_\_\_ (nome da pessoa jurídica), interessada em participar  
no processo licitatório, Pregão Presencial n.º 026/2017, da Prefeitura Municipal de  
Aguaí, declaro, sob as penas da lei, que esta empresa atende aos requisitos de  
habilitação constantes no edital.

Local e data.

---

Assinatura do representante legal da empresa  
(Em papel timbrado da empresa licitante)

### ANEXO III

## **(MODELO DE DECLARAÇÃO DE SITUAÇÃO REGULAR PERANTE O MINISTÉRIO DO TRABALHO)**

Pregão Presencial nº 026/2017

Processo nº 064/2017

Eu, (nome completo), representante legal da empresa (nome da pessoa jurídica), interessada em participar no processo licitatório, Pregão Presencial n.º 026/2017, da Prefeitura Municipal de Aguaí, declaro, sob as penas da lei, que nos termos do § 6º do artigo 27 da Lei n.º 6.544, de 22 de novembro de 1989, a (nome da pessoa jurídica), encontra-se em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere a observância do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal.

Local e data.

---

Assinatura do representante legal da empresa

(Em papel timbrado da empresa licitante)

## ANEXO IV

### **(MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE IMPEDIMENTO LEGAL)**

Declaramos a inexistência de impedimento legal desta empresa para licitar ou contratar com a Administração Pública ou qualquer de seus entes descentralizados, sobretudo referente ao Pregão Presencial n.º 026/2017, da Prefeitura Municipal de Aguai.

Declaro ainda, que caso lhe seja adjudicado algum item, segue abaixo a identificação da pessoa que irá assinar o contrato.

Nome:

Nacionalidade:

Estado Civil:

RG: C.P.F.:

End Res: Bairro:

Cidade: UF:

Qualificação:

Local e data.

---

Assinatura do representante legal da empresa



**ANEXO V**  
**MINUTA**  
**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº. ..../....**

Aos \_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_ ) dias do mês de \_\_\_\_\_ do ano 2.017, autorizado pelo ato das folhas ( ) do processo licitatório nº 064/2017, Pregão Presencial de Registro de Preços nº 026/2017, da **PREFEITURA MUNICIPAL DE AGUAÍ**, CNPJ Nº 46.425.229/0001-79, situada na av. Olinda Silveira Cruz Braga, n. 215, Parque Interlagos, neste ato representada por seu prefeito, infra-assinado **JOSÉ ALEXANDRE PEREIRA DE ARAÚJO**, brasileiro, casado, portador da RG n. 21.586.420-7 SSP/SP, CPF/MF sob o n. 102.435.868-25 a presente Ata de Registro de Preços, de acordo com o disposto no artigo 15º. da Lei Federal nº. 8.666/93, e suas alterações, da Lei Federal 10.520/2002, do Decreto Municipal 2004/2004 e no Decreto Municipal nº. 2006/2004 que, conjuntamente com as condições adiante estipuladas, regem o relacionamento obrigacional entre a Administração Municipal e a Licitante Vencedora:

1. Consideram-se registrados os seguintes preços do Detentor da Ata:....., CNPJ nº....., representado pelo seu Sr..... (qualificação), à saber:

1.1.

| ITEM | QUANT/ | UNID. | DISCRIMINAÇÃO | PREÇO UNITÁRIO | PREÇO TOTAL |
|------|--------|-------|---------------|----------------|-------------|
|      | -      | -     | -             | -              | -           |
| -    | -      | -     | -             | -              | -           |
| -    | -      | -     | -             | -              | -           |

VALOR TOTAL DOS ÍTENS = R\$ \_\_\_\_\_.

2 A Administração efetuará seus pedidos ao fornecedor, através da entrega de uma via da ordem de fornecimento por onde correrá a despesa.

3. O prazo para entrega dos produtos será de 2 (DOIS) dias úteis contados do recebimento, pelo detentor da Ata de REGISTRO DE PREÇOS, de cada pedido de fornecimento representado pela correspondente ORDEM DE FORNECIMENTO.

4. Os valores devidos pela Prefeitura serão pagos, em 15 (QUINZE) dias após o recebimento definitivo (formal e objetivo dos produtos), mediante apresentação da respectiva fatura acompanhado dos demais documentos fiscais, inclusive comprovantes da regularidade social.

5. Os preços registrados serão confrontados periodicamente, pelo menos trimestralmente, com os praticados no mercado e assim controlados pela Administração.

6. Os produtos fornecidos serão recebidos provisoriamente; o recebimento definitivo será feito após a verificação das especificações, qualidade e quantidade, e conseqüentemente aceitação, no prazo de 03 (três) dias a contar do recebimento provisório.

7. As despesas decorrentes dos pedidos de fornecimento correrão à conta da Unidade Orçamentária:

- 02.04.07 12.3060005.2022 3.3.90.30.00 156 01 (Merenda Escolar – Cozinha Piloto – Material de Consumo).
- 02.04.07 12.3060005.2022 3.3.90.30.00 157 02 (Merenda Escolar – Cozinha Piloto – Material de Consumo).
- 02.04.07 12.3060005.2022 3.3.90.30.00 158 05 (Merenda Escolar – Cozinha Piloto – Material de Consumo).
- 02.04.07 12.3060005.2022 3.3.90.30.00 159 05 (Merenda Escolar – Cozinha Piloto – Material de Consumo).

8. Este registro de preços não obriga a Administração a firmar as contratações com o fornecedor, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, assegurada, nesta hipótese, a preferência do beneficiário do registro em igualdade de condições, nos termos do parágrafo 4º, artigo 15, da Lei Federal nº 8666/93 e suas alterações.

9. O descumprimento do prazo de entrega sujeitará o fornecedor às seguintes sanções:

- a) – O não cumprimento das obrigações assumidas ensejará a aplicação das seguintes penalidades:
- b) advertência por escrito;
- c) multa

- d) suspensão temporária de até 05 (cinco) anos em participar de licitações e impedimento de contratar com a Administração
- e) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública
- f) O atraso no prazo de entrega implicará na aplicação de multa correspondente a 1% (um por cento) por dia de atraso, calculada sobre o valor total da Ata de Registro de Preços (Contrato), até o limite de 30% (trinta) do respectivo valor total
- g) Nesta hipótese, o atraso injustificado por período superior a 30 (trinta) dias caracterizará o descumprimento total da obrigação, punível com as sanções previstas nos subitens 15.1.3 e 15.1.4, deste edital, como também a inexecução total do contrato.
- h) O descumprimento do prazo para a retirada da Ata de Registro de Preços (contrato) ou a recusa em aceitá-la implicará na cobrança de multa equivalente a 20% (vinte por cento) do contrato (Ata de Registro de Preços) e no impedimento de contratar com a Prefeitura Municipal de Aguai pelo período de até 05 (cinco) anos, a critério da Administração da Prefeitura Municipal de Aguai.

10. - Na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis ou previsíveis, porém de conseqüências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou ainda, em caso de força maior, caso fortuito, ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual, a relação que as partes pactuaram inicialmente entre os encargos da empresa detentora da ata de registro de preços e a retribuição do contratante para a justa remuneração do objeto da licitação, poderá ser repactuado o preço registrado, objetivando a manutenção do equilíbrio econômico – financeiro inicial da ata.

10.1 - Quaisquer tributos ou encargos legais criados, alterados ou extintos, bem como a superveniência de disposições legais, quando ocorridas após a data de apresentação da proposta, de comprovada repercussão nos preços contratados, poderão implicar na revisão destes para mais ou menos, conforme o caso.

10.2 - Na hipótese da empresa solicitar alteração de preço(s), a mesma terá que justificar o pedido, através de planilha(s) detalhada(s) de custos, acompanhada(s) de documento(s) que comprove(m) a procedência do pedido, tais como: lista de preços de fabricantes, notas fiscais e/ou matérias-primas, etc.

11. O registro de preços poderá ser suspenso ou cancelado no interesse da Administração e nas hipóteses do artigo 78. da Lei Federal

nº.8.666/93, ou a pedido justificado do interessado, presente às razões orientadas pela Teoria da Imprevisão.

11.1 A presente Ata de Registro de Preços terá vigente de 12 meses sem possibilidade de prorrogação.

12. O fornecedor deverá manter, enquanto vigorar o registro de preços e em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Pregão nº 026/2017.

13. Faz parte integrante desta Ata de Registro de Preços, o edital de Pregão nº 026/2017, a Nota de Empenho com os termos aditados e a proposta da detentora da Ata naquilo que não contrariar as presentes disposições.

14. As questões oriundas desta Ata e dos pedidos de fornecimento serão dirimidas no Foro da Comarca de Aguai - SP, esgotadas as vias administrativas.

15. Para constar que foi lavrado a presente Ata de Registro de Preços, que vai assinada pelo Senhor José Alexandre Pereira de Araujo, Prefeito Municipal de Aguai, e pelo Sr. ...., qualificados preambularmente, representando a detentora e testemunhas.

Aguai, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2017.

\_\_\_\_\_  
José Alexandre Pereira de Araujo  
Prefeito Municipal

\_\_\_\_\_  
Empresa  
Sr. ....  
Detentora da Ata

Testemunhas

\_\_\_\_\_  
NOME:  
RG:

\_\_\_\_\_  
NOME:  
RG:

## ANEXO VI

### (MODELO DE CREDENCIAMENTO ESPECÍFICO)

Pregão Presencial nº 026/2017

Processo nº 064/2017

Pelo presente a empresa ....., situada a ..... CNPJ n.º .....  
....., através de seu ..... Sr. ...., outorga, ao Sr.  
....., RG n.º ....., amplos poderes para representá-la junto a  
PREFEITURA MUNICIPAL DE AGUAÍ no Pregão (Presencial) n.º 026/2017,  
Processo n.º 064/2017, inclusive para interpor ou desistir de recursos, receber  
citações, intimações, responder administrativamente e judicialmente por seus atos,  
formular ofertas e lances de preço enfim, praticar todos os atos pertinentes ao  
certame, em nome do proponente.

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

(local e data)

.....

(Assinatura e identificação do declarante)

## ANEXO VII

### MODELO DE DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

Pregão Presencial nº 026/2017

Processo nº 064/2017

(nome da empresa), (qualificação: tipo de sociedade (Ltda, S/A, etc.), endereço completo, inscrita no CNPJ sob o n.(xxxx), neste ato representada pelo (cargo) (nome do representante legal), portador da Carteira de Identidade n.(xxxx), inscrito no CPF sob o n. (xxxx), **DECLARA**, sob as penalidades da lei, que se enquadra como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte nos termos do art. 3º da Lei Complementar n. 123 de 14 de dezembro de 2006, estando apta a fruir os benefícios e vantagens legalmente instituídas por não se enquadrar em nenhuma das vedações legais impostas pelo § 4º do art. 3º da Lei Complementar n.123 de 14 de dezembro de 2006.

Local e data

---

**Nome e Assinatura do representante legal**

**ANEXO VIII**  
**TERMO DE CIÊNCIA E NOTIFICAÇÃO**  
**PREGÃO PRESENCIAL Nº 026/2017**  
**PROCESSO LICITATÓRIO Nº 064/2017**

MUNICÍPIO DE AGUAÍ

ÓRGÃO: PREFEITURA MUNICIPAL DE AGUAÍ

PREGÃO PRESENCIAL Nº 026/2017

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 064/2017

OBJETO: O objeto deste PREGÃO é o Registro de Preços de Hortifrutigranjeiros para a Merenda Escolar – Cozinha Piloto pelo período de 12 meses, observadas as especificações constantes do Termo de Referência e demais Anexos deste instrumento convocatório, de acordo com as especificações contidas no **ANEXO I** deste edital.

CONTRATANTE: PREFEITURA MUNICIPAL DE AGUAÍ

CONTRATADA:

Na qualidade de Contratante e Contratada, respectivamente, do Termo acima identificado, e, cientes do seu encaminhamento ao TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE SÃO PAULO, 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, declaramos estar 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 de São Paulo, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, de conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1.993, iniciando-se, com início de então, a contagem dos prazos processuais.

Aguaí, de de 2017.

**PROTOCOLO DE RECEBIMENTO DE EDITAL  
PREGÃO Nº. 026/2017  
PROCESSO Nº. 064/2017**

Eu, \_\_\_\_\_,  
representante \_\_\_\_\_ da \_\_\_\_\_ empresa  
\_\_\_\_\_, situada \_\_\_\_\_ a  
Rua \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ fone: \_\_\_\_\_, fax: \_\_\_\_\_ recebi  
o Edital do Pregão em epígrafe.

**Aguaí, de de 2017.**

---

**CARIMBO CNPJ/ASSINATURA**