

## EDITAL

**Licitação Modalidade Pregão n.º 02/2018 - Condições Gerais e Contratuais**

**Tipo: Menor Preço Por Item**

**Repartições interessadas: Secretaria Municipal de Educação – Departamento de Alimentação Escolar**

**Legislação: Lei Federal n.º 10.520/02, Decreto n.º 3.555/20, e subsidiariamente, pelas Leis n.º 8.078/90, n.º 8666/93, n.º 9.784/99 e suas alterações.**

**Recebimento/Protocolo dos Envelopes: até o dia 19 de março de 2018, às 09h30min.**

**Início da sessão de abertura dos Envelopes: até o dia 19 de março de 2018, às 09h35min.**

**Local, Dias e Horários para leitura ou obtenção deste EDITAL: segunda à sexta- feira (em dias de expediente), das 08:00h às 11:30h e das 13:00h às 16:00h, no Departamento de Compras, na Prefeitura Municipal de Santa Cruz do Rio Pardo, situada à Praça Deputado Leônidas Camarinha, 340, centro, Santa Cruz do Rio Pardo-SP ou pelo site [www.santacruzoriopardo.sp.gov.br](http://www.santacruzoriopardo.sp.gov.br)**

O Município de Santa Cruz do Rio Pardo convida Vossa Senhoria para participar de Licitação, modalidade Pregão, nos termos previstos neste edital. A abertura dos envelopes e oferecimento dos lances será realizada no Departamento de Compras, na Praça Deputado Leônidas Camarinha, n.º 340, Centro, Santa Cruz do Rio Pardo, na data supra.

**Objeto:** O Município de Santa Cruz do Rio Pardo pretende a **aquisição de gêneros alimentícios perecíveis destinados a Merenda Escolar do município para o ano letivo de 2018**, conforme descrito abaixo e Memorial Descritivo (Anexo VI):

| Item | Qtde   | Und.  | Produtos                                                                                                                      |
|------|--------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1    | 5.500  | Quilo | Batata inglesa, conforme Memorial Descritivo (Anexo VI)                                                                       |
| 2    | 5.500  | Quilo | Cebola, conforme Memorial Descritivo (Anexo VI)                                                                               |
| 3    | 12.000 | Quilo | Maçã nacional, conforme Memorial Descritivo (Anexo VI)                                                                        |
| 4    | 4.000  | Quilo | Mamão formosa, conforme Memorial Descritivo (Anexo VI)                                                                        |
| 5    | 2.600  | Quilo | Melão, conforme Memorial Descritivo (Anexo VI)                                                                                |
| 6    | 5.500  | Dúzia | Ovos branco de galinha, conforme Memorial Descritivo (Anexo VI)                                                               |
| 7    | 10.000 | Quilo | Carne de frango, coxinha da asa, sem tempero, congelada, embalagem com 1 kg, conforme Memorial Descritivo (Anexo VI)          |
| 8    | 9.000  | Quilo | Carne suína tipo lombo, conforme Memorial Descritivo (Anexo VI)                                                               |
| 9    | 4.000  | Quilo | Carne Merluza, temperada, empanada e congelada, conforme Memorial Descritivo (Anexo VI)                                       |
| 10   | 10.000 | Quilo | Filezinho de peito de frango congelado (sassami), conforme Memorial Descritivo (Anexo VI)                                     |
| 11   | 7.000  | Quilo | Carne congelada de bovino sem osso patinho em tiras/tiras IQF, conforme Memorial Descritivo (Anexo VI) – <b>(com amostra)</b> |
| 12   | 50.000 | Quilo | Pão de Hot Dog cru e congelado, com 55 gramas, conforme Memorial Descritivo (Anexo VI)                                        |
| 13   | 12.000 | Quilo | Carne Bovina moída assada e congelada IQF, conforme Memorial Descritivo (Anexo VI) – <b>(com amostra)</b>                     |
| 14   | 1.600  | Quilo | Salsicha Hot Dog, conforme Memorial Descritivo (Anexo VI) – <b>(com amostra)</b>                                              |
| 15   | 7.000  | Quilo | Carne Congelada de Bovino sem osso Patinho em cubos IQF, conforme Memorial Descritivo (Anexo VI) – <b>(com amostra)</b>       |
| 16   | 7.000  | Quilo | Almôndegas de Bovino, conforme Memorial Descritivo (Anexo VI) – <b>(com amostra)</b>                                          |
| 17   | 4.000  | Quilo | Peito de Frango grelhado em tiras (12 mm), conforme Memorial Descritivo (Anexo VI) – <b>(com amostra)</b>                     |
| 18   | 2.500  | Quilo | Alho cabeça nacional, conforme Memorial Descritivo (Anexo VI)                                                                 |

|           |        |       |                                                                                                                                               |
|-----------|--------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>19</b> | 1.000  | Quilo | Maracujá Azedo, conforme Memorial Descritivo (Anexo VI)                                                                                       |
| <b>20</b> | 1.500  | Quilo | Limão Tahiti, conforme Memorial Descritivo (Anexo VI)                                                                                         |
| <b>21</b> | 2.000  | Quilo | Abacaxi Pérola, conforme Memorial Descritivo (Anexo VI)                                                                                       |
| <b>22</b> | 2.400  | Quilo | Margarina com Sal, conforme Memorial Descritivo (Anexo VI) – <b>(com amostra)</b>                                                             |
| <b>23</b> | 10.000 | Litro | Preparado Líquido ou Concentrado Líquido para refresco sabor laranja e açúcar, conforme Memorial Descritivo (Anexo VI) – <b>(com amostra)</b> |
| <b>24</b> | 2.000  | Quilo | Laranja Lima, conforme Memorial Descritivo (Anexo VI)                                                                                         |

**A proposta eletrônica PE 001172001MIC deverá vir em CD ou Pen Drive gravada através do Programa Licitamap, para agilizar os trabalhos da Comissão de Licitação, que se encontra disponível no site do município, gratuitamente, através de acesso no link licitações.**

**Obs.: - Os preços deverão obedecer à unidade especificada, independentemente do tamanho das embalagens, estando sujeito à desclassificação do item.**

**- Para os itens 11, 13, 14, 15, 16, 17, 22 e 23 descritos acima, deverão ser apresentadas amostras, pelos licitantes vencedores, em embalagem original, para análise do setor de Alimentação Escolar, na forma do item 7.1 deste edital sob pena de inabilitação.**

**-Todos os custos e despesas diretas e indiretas para execução do objeto são de responsabilidade da Contratada, inclusive transporte e frete.**

## **1. Disposições preliminares**

**1.1.** Todos os procedimentos licitatórios estão sendo fundados na Lei Federal n.º 10.520/02, com aplicação subsidiária da Lei Federal n.º 8666/93 e da legislação civil brasileira.

**1.2.** Os trabalhos serão conduzidos por funcionário da Prefeitura de Santa Cruz do Rio Pardo, denominado Pregoeiro.

**1.3.** Itens orçamentários:

02.00.00 – Poder Executivo.  
02.05.00 – Secretaria de Educação.  
02.05.01 – Merenda Escolar  
12.306.0104.2.031

**196**

3.3.90.30.00 – Material de consumo  
Recurso 1 – Tesouro

**197**

3.3.90.30.00 – Material de consumo  
Recurso 2 – Estadual

**198**

3.3.90.30.00 – Material de consumo  
Recurso 5 - Federal

**1.4.** A entrega dos produtos, adquiridos por esta licitação, será parcelada conforme a necessidade do Departamento de Alimentação Escolar, de acordo com as solicitações do setor.

**1.5.** Formalização de consultas: Observado o prazo legal, o fornecedor poderá formular consultas por e-mail: [licitacao@santacruzdoripardo.sp.gov.br](mailto:licitacao@santacruzdoripardo.sp.gov.br) e [licitacaoscrp@gmail.com](mailto:licitacaoscrp@gmail.com), fax: (14) 3372-1518, ou requerimento dirigido ao Pregoeiro, informando o número da licitação. Não serão aceitas reclamações de questionamento, efetuadas por telefone ou oralmente

## 2. Recebimento e abertura das propostas e data do pregão

O licitante deverá **protocolar** os envelopes no setor de licitações observando as datas e os horários limites previstos para a abertura dos mesmos, atentando também para a data e horário para início da disputa.

## 3. Regulamento operacional do certame

### 3.1. O certame será conduzido pelo Pregoeiro, que terá, em especial, as seguintes atribuições:

- a) Acompanhar os trabalhos da equipe de apoio;
- b) Responder as questões formuladas pelos fornecedores, relativas ao certame;
- c) Abrir as propostas de preços;
- d) Analisar a aceitabilidade das propostas;
- e) Desclassificar propostas indicando os motivos;
- f) Conduzir os procedimentos relativos aos lances e à escolha da proposta do lance de menor preço;
- g) Verificar a habilitação do proponente classificado em primeiro lugar;
- h) Declarar o vencedor;
- i) Receber, examinar e decidir sobre a pertinência dos recursos;
- j) Elaborar a ata da sessão;
- k) Encaminhar o processo à autoridade superior para homologar e autorizar a contratação;
- l) Convocar o vencedor para assinar o contrato ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido;
- m) Abrir processo administrativo para apuração de irregularidades visando a aplicação de penalidades previstas na legislação.

## 4. Participação

**4.1.** A participação no Pregão dar-se-á com o protocolo dos envelopes no local e data estabelecidas no preâmbulo. A participação na fase de lances se dará por meio da presença do representante legal da empresa licitante, ou por representante credenciado munido de procuração com firma reconhecida, e dos documentos pessoais (R.G., CPF, ou CNH) que deverá ser apresentada ao Pregoeiro, em separado, antes do início da sessão de lances e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio de lances verbais, observados data e horário limite estabelecidos, colhidos e consignados em ata própria. **Não será permitida uma pessoa, mesmo que devidamente habilitada, representar mais de uma empresa.**

**4.2.** As pessoas jurídicas ou firmas individuais deverão credenciar representantes, mediante a apresentação de **cópia autenticada, ou cópia acompanhada do original, do Estatuto ou Contrato Social da empresa e procuração por instrumento público ou particular, com firma reconhecida**, atribuindo poderes para formular lances de preços e praticar todos os demais atos e operações na sessão de oferta de lances.

**4.3.** Em sendo sócio, proprietário, dirigente (ou assemelhado) da empresa proponente, deverá apresentar **cópia autenticada, ou cópia acompanhada do original, do respectivo Estatuto ou Contrato Social**, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura.

**4.4** Caso a licitante seja microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedades cooperativas que quiserem usufruir dos benefícios concedidos pela Lei Complementar 123/2006, independentemente da adoção do regime tributário simplificado, deverão apresentar fora dos envelopes, declaração de enquadramento subscrita por seu representante legal ou por seu contador ou técnico em contabilidade, ou certidão de órgão oficial que comprove a adequação. A não apresentação da declaração importará na renúncia a esses benefícios **(Obs.: Fora dos envelopes)**.

**4.5. Não será admitida a participação na presente licitação de empresas que se encontrem em uma ou mais das seguintes situações:**

- a- em processo de falência, sob concurso de credores, em dissolução ou liquidação, **não se confundindo com empresas em processo de recuperação judicial;**
- b- reunidas em consórcio, qualquer que seja a sua forma de constituição;
- c- que tenham sido suspensas no direito de licitar por ato desta administração ou que;
- d- tenha sido declarada inidônea por qualquer outro órgão da administração pública;
- e- Nos demais casos de impedimento previstos na legislação brasileira.

**4.6.** A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de **assinatura do contrato**; (LC nº 123, art. 42)**4.7.** 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 e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição**; (LC nº 123, art. 43, caput)

**4.7.1.** Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, 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**; (LC nº 123, art. 43, § 1º)

**4.7.2.** A não-regularização da documentação, no prazo previsto no subitem 4.7.1, implicará na **decadência do direito à contratação**, sem prejuízo das sanções previstas neste edital, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes **para, em sessão pública, retomar os atos referentes ao procedimento licitatório, nos termos do art. 4º, inciso XXIII, da Lei 10.520/02, ou revogar a licitação** (LC nº 123, art. 43, § 2º).

**4.8.****Os licitantes deverão entregar, em separado ou seja, fora do envelope:**

**- Declaração de que cumprem plenamente os requisitos de habilitação e que só entregarão envelopes contendo a indicação do objeto e do preço oferecidos (Anexo III);**

**- Declaração de cumprimento do inciso XXXIII art. 7º da Constituição Federal (Anexo IV).**

**- Declaração de enquadramento ou documento substitutivo que demonstre que a licitante se enquadra como microempresa ou empresa de pequeno porte (Anexo VI);**

**4.9.** Deverão ser apresentados os seguintes envelopes:

**4.9.1.Envelopes documentos:** opacos e lacrados, constando externamente o número da licitação, a modalidade, a identificação da empresa e a expressão “documentos” e contendo originais ou cópias autenticadas em cartório habilitado:

- Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ), com o CNAE pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;
- Prova de regularidade para com as Fazendas: **Federal, Estadual e Municipal (Tributos Mobiliários e Imobiliários)**; do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente na forma da Lei;
- Prova de regularidade relativa à Seguridade Social (INSS);
- Prova de regularidade relativa ao Fundo de garantia por tempo de Serviço (FGTS), demonstrando a situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;
- Prova de regularidade relativa à débitos perante a Justiça do Trabalho.

**4.9.2. Envelopes propostas:** opacos e lacrados, devem constar externamente o número da licitação, a modalidade, a identificação da empresa e a expressão “proposta”, contendo em seu interior a proposta totalmente preenchida de forma clara e legível, contendo obrigatoriamente uma única marca para cada item. **Serão aceitas apenas duas casas decimais (Ex.: 0,99). A proposta de preços será apresentada com assinatura do proponente e sem rasuras, emendas ou entrelinhas, e, ainda, com as seguintes informações:**

- marca e descrição completa do produto;
- preço unitário e total do produto;

**4.10.** O encaminhamento de proposta pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no edital.

**4.11.** O fornecedor será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no pregão, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

**4.12.** A validade da proposta será de, no mínimo, 60 (sessenta) dias, contados a partir da data da sessão pública do Pregão.

**4.13.** Não serão levadas em consideração as propostas que fizerem referência às de outros licitantes ou que apresentem qualquer oferta de vantagem não prevista, tal como proposta alternativa.

**4.14.** Serão desclassificadas as propostas elaboradas em desacordo com os termos deste Edital.

**4.15.** Cada concorrente deverá computar, no preço que cotará todos os custos diretos e indiretos, inclusive os resultantes da incidência de quaisquer tributos, contribuições ou obrigações decorrentes das legislações trabalhista, fiscal e previdenciária a que se sujeita inclusive transporte e frete.

## **5. Abertura**

**5.1.** A partir do horário previsto, após o credenciamento de representantes, entrega dos envelopes e demais documentos, serão abertos os envelopes propostas e o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela poderão fazer novos lances verbais e sucessivos, até a proclamação do vencedor. Não havendo pelo menos 03 (três) ofertas nestas condições, poderão os licitantes das melhores propostas, até o máximo de 03 (três), oferecerem novos lances verbais e sucessivos, quaisquer que sejam os preços oferecidos.

**5.2.** Só serão aceitos lances cujos valores forem inferiores ao último lance ofertado.

**5.3.** Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

**5.4.** A etapa de lances da sessão pública será encerrada mediante aviso de fechamento iminente dos lances.

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

**5.6.** Se houver empate, será assegurado o exercício do direito de preferência às microempresas e empresas de pequeno porte, nos seguintes termos (LC nº 123, art. 44, caput):

**5.6.1.** Entende-se por empate aquelas situações em que os preços apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores ao melhor preço apresentado; (LC nº 123, art. 44, § 2º)

**5.6.2** A microempresa ou empresa de pequeno porte cuja proposta for mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora da fase de lances, situação em que sua proposta será declarada a melhor oferta; (LC nº 123, art. 45, inc. I)

**5.6.2.1.** Para tanto, será convocada para exercer seu direito de preferência e apresentar nova proposta, no prazo máximo de 05 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, a contar da convocação do Pregoeiro, sob pena de preclusão; (LC nº 123, art. 45, § 3º)

**5.6.3.** Se houver equivalência dos valores das propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo estabelecido no subitem 5.7.1, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá exercer a preferência e apresentar nova proposta; (LC nº 123, art. 45, inc. III)

**5.6.4.** Caso a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada não exercer seu direito de cobertura da proposta de menor valor, serão convocadas as remanescentes que se enquadrarem no limite disposto no item 5.6.1, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito. (LC nº 123, art. 45, inc II)

**5.6.6.** O exercício do direito de preferência somente será aplicado quando a melhor oferta da fase de lances não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte;

**5.6.7.** Uma vez exercido o direito de preferência às microempresas e empresas de pequeno porte, observados os limites e a forma estabelecidos neste edital, não sendo apresentada por elas proposta de preço inferior, será declarada a melhor proposta de preço aquela originalmente vencedora da fase de lances. (LC nº123, art. 45, § 1º)

**5.7.** Facultativamente, o pregoeiro poderá oferecer contraproposta diretamente ao proponente que tenha apresentado o lance de menor preço, para que seja obtido preço melhor, bem como decidir sobre sua aceitação.

**5.8.** Encerrada a etapa de lances da sessão pública, o pregoeiro verificará o cumprimento às demais exigências para habilitação contidas neste Edital.

**5.9.** Os documentos relativos aos requisitos para habilitação deverão constar do envelope documentos.

**5.10.** Se a proposta ou o lance de menor valor não for aceitável, ou se o fornecedor desatender às exigências habilitatórias, o pregoeiro examinará a proposta ou o lance subsequente, verificando a sua compatibilidade e a habilitação do participante, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda o Edital. Também nessa etapa o pregoeiro poderá negociar com o participante para que seja obtido preço melhor.

**5.11.** Constatando o atendimento das exigências fixadas no Edital, o objeto será adjudicado ao autor da proposta ou lance de menor preço.

**5.12.** Da sessão lavrar-se-á ata circunstanciada, ao final assinada pelo Pregoeiro, Licitantes presentes e membros da equipe de apoio, facultada a assinatura de ouvintes, na qual serão registrados todos os fatos relevantes da sessão, inclusive quanto a ocorrência de recursos.

## **6. Critérios de julgamento**

**6.1.** Para julgamento será adotado o critério de **MENOR PREÇO POR ITEM**, observados os prazos para fornecimento, as especificações técnicas, parâmetros mínimos de desempenho e de qualidade e demais condições definidas neste Edital.

**6.2.** Serão desclassificadas as propostas que apresentem preços manifestamente excessivos, irrisórios, simbólicos ou de valor zero, ou ainda aquelas que fizerem alusão a financiamentos subsidiados e de fundo perdido, assim como não atendam às especificações deste edital.

## **7. Da apresentação de amostras**

**7.1.** Antes da homologação do resultado e adjudicação do objeto, os licitantes vencedores dos itens: **11, 13, 14, 15, 16, 17, 22 e 23**, deverão, no prazo de **03 dias úteis**, contados do encerramento da sessão pública do pregão, apresentar 01(uma) amostra destes, no Departamento de Merenda Escolar situado à Rua Ângelo Carnavale, nº 305 – Bairro da Estação das 07:30 as 16:30 horas, para averiguação do atendimento de suas especificações e características sensoriais (cor, sabor, odor, consistência, etc.) pelo Conselho de Alimentação Escolar – CAE e Nutricionistas do Departamento de Merenda Escolar. Caso haja interposição de recurso, o prazo para apresentação das amostras começará a correr a partir da divulgação do julgamento do recurso.

**7.2** A análise das amostras será realizada pelas Nutricionistas do Departamento de Merenda Escolar, no dia útil seguinte ao decurso do prazo de sua apresentação, facultado o acompanhamento da avaliação pelos licitantes, devendo ser enviado Laudo para a Comissão do Pregão.

**7.3** No caso de não serem entregues as amostras ou se estas forem rejeitadas por estarem fora de suas especificações a empresa vencedora será desclassificada, ficando sujeitas as sanções previstas neste edital.

**7.4** Caso o vencedor não apresente as amostras ou sendo estas rejeitadas, o pregoeiro convocará os demais licitantes que participaram da fase de lances, para, em data designada com no mínimo 03 (três) dias úteis, comparecerem ao Departamento de Compras para manifestarem interesse na contratação nos mesmos termos da proposta vencedora e abertura dos envelopes de documento, segundo a ordem de classificação e manifestação de interesse na contratação.

**7.5** O licitante que, convocado nos termos acima, manifeste interesse na contratação e, obedecida a ordem de classificação, preencha as condições de habilitação, deverá apresentar amostras do seu produto e estes serão avaliados nos mesmos moldes dos do item 7.1.

## **8. Impugnação ao edital e recursos**

**8.1.** Não serão concedidas as impugnações e os recursos apresentados fora do prazo legal e/ou subscritos por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pelo proponente.

**8.2.** As impugnações ao Edital deverão ser apresentadas, no prazo de até 2(dois) dias úteis, antes da data designada para a sessão, das quais caberá ao pregoeiro decidir, no prazo de 24 horas.

**8.3.** Se procedente e acolhida a impugnação do edital, seus vícios serão sanados e nova data será designada para a realização do certame.

**8.4.** Ao final da sessão, o proponente que desejar recorrer contra decisões do pregoeiro poderá fazê-lo, manifestando sua intenção com registro da síntese das suas razões, sendo-lhes facultado juntar memoriais no prazo de 03 (três) dias úteis. Os interessados ficam, desde logo, intimados a apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente.

**8.5.** A falta de manifestação imediata e motivada importará a preclusão do direito de recurso.

**7.6.** Não será concedido prazo para recursos sobre assuntos meramente protelatórios ou quando não justificada a intenção de interpor o recurso pelo proponente.

**8.7.** Os recursos contra decisões do pregoeiro terão efeito suspensivo, conforme disposto no § 2º, do art.109 da Lei Federal nº 8.666/93.

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

## **9. Sanções administrativas**

**9.1.** Conforme o disposto no art. 7º da Lei 10.520, de 17 de julho de 2002, a adjudicatária que, convocada dentro do prazo de validade da sua proposta, não assinar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução do seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito a ampla defesa, ficará impedido de licitar e de contratar com a Município, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas e sanções previstas no Capítulo IV, Seção II, artigo 86 a 88, da Lei nº. 8.666/93, com suas alterações e das demais cominações legais;

**9.2.** Além do previsto no subitem anterior, pelo descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas, caso a Adjudicatária venha a incorrer em uma das situações previstas no art. 78, incisos I a XI da Lei nº 8.666/93, e, segundo a gravidade da falta cometida, aplicar as seguintes sanções:

**9.3.** Advertência, nos termos da Lei;

**9.4.** Multa de mora de 2% (dois por cento) do valor do total do Contrato, por dia de atraso e limitados ao trigésimo dia, no caso de descumprimento dos prazos deste instrumento convocatório, limitado à parcela em atraso;

**9.5.** Multa compensatória de 2% (dois por cento) do valor total do Contrato por infração de qualquer cláusula ou condições pactuadas, exceto pelo descumprimento dos prazos, respeitados os limites que caracterizem efeitos confiscatórios;

**9.6.** Impedimento de licitar, aquele que, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, não assinar o contrato ou ata de registro de preços, deixar de entregar documentação exigida no edital, apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito à ampla defesa, ficará impedido de licitar e de contratar com a União, pelo prazo de até cinco anos, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais;

**9.7.** Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Administração dos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base no subitem 8.8.

**9.8.** As penalidades de advertência e multa serão aplicadas pela Administração, observadas, porém o direito a prévia e ampla defesa por parte da CONTRATADA, dentro do prazo de 05 (cinco) dias úteis depois de receber a notificação.

**9.9. Das penalidades aplicadas caberá RECURSO, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, observados o procedimento estabelecido no artigo 109 da Lei nº 8.666/93, dirigido à autoridade superior por intermédio da que praticou o ato recorrido, a qual poderá reconsiderar sua decisão.**

**9.10. As multas aplicadas deverão ser recolhidas no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da data da notificação, podendo a Administração descontar o seu valor da Nota Fiscal ou Documento de Cobrança, independente de notificação, por ocasião de seu pagamento, ou cobrá-las judicialmente, segundo a Lei nº. 6.830/80, com os encargos correspondentes.**

## **10. DA ANULAÇÃO E REVOGAÇÃO**

**10.1.** - A presente licitação poderá ser revogada por razões de interesse público, decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar sua revogação, ou ser anulada por ilegalidade declarada de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito devidamente fundamentado (art. 29 do Decreto 5.450/2005).

**10.2.** - A anulação da presente licitação por motivo de ilegalidade não gera obrigação de indenizar, ressalvado o direito do contratado de boa fé de ser ressarcido pelos encargos que tiver suportado no cumprimento do contrato (parágrafo §2º do art. 29 do Decreto 5.450/2005).

**10.3.** - No caso de revogação ou anulação da presente licitação ficam assegurados o contraditório e a ampla defesa (§3, art. 49, da Lei 8.666/93).

**10.4.** - É facultado ao pregoeiro ou à autoridade competente, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar do mesmo desde a realização da sessão pública (art. 43, inciso VI § 3º da Lei 8.666/93).

**10.5.** - Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, vencendo-se os prazos somente em dias de expediente normal, conforme § único e caput do art. 110 da lei 8.666/1993.

**10.6.** - O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento da licitante, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta, durante a realização da sessão pública de pregão.

**10.7.** - As normas que disciplinam este pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, sem comprometimento do interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.

**10.8.** - As licitantes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

**10.10.** - Após apresentação da proposta, não caberá desistência, salvo por motivo decorrente de fato superveniente devidamente comprovado e que venha a ser aceito pelo Pregoeiro.

## **11. Formalização do instrumento contratual/pedido de compra**

**11.1.** Homologada a licitação pela autoridade competente, o Município de Santa Cruz do Rio Pardo poderá emitir pedido de compra ou firmar contrato específico com o **PROPONENTE VENCEDOR** visando a execução do objeto desta licitação nos termos da minuta que integra este Edital.

**11.2.** Tratando-se de **microempresa** ou **empresa de pequeno porte**, cuja documentação de regularidade fiscal tenha indicado restrições à época da fase de habilitação, deverá comprovar, previamente à assinatura do contrato, a regularidade fiscal e trabalhista, no prazo de cinco dias úteis, a contar da homologação do certame, prorrogável por igual período, a critério da Administração, sob pena de a contratação não se realizar, decaindo do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste edital;

**11.3.** Na hipótese de nenhuma microempresa e empresa de pequeno porte atender aos requisitos deste Edital, será convocada outra empresa na ordem de classificação das ofertas, com vistas à contratação.



**11.4.** Quando o adjudicatário, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, não apresentar a situação regular, ou se recusar a celebrar a contratação, será convocado outro licitante na ordem de classificação das ofertas, e assim sucessivamente, com vistas à celebração da contratação.

**11.5.** O proponente vencedor terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da convocação, para assinar o Contrato. Este prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pelo **PROponente VENCEDOR** durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado, aceito pelo **CONTRATANTE**.

**11.6.** A recusa injustificada do concorrente vencedor **ASSINAR O CONTRATO** dentro do prazo estabelecido sujeitará, ainda, as sanções previstas no **item 8** deste edital.

**11.7.** No ato da contratação, o **PROponente VENCEDOR** que se fizer representar por procurador, deverá apresentar o instrumento de procuração, com firma reconhecida que habilite a assinar o contrato em nome da empresa;

**11.8.** Caso haja algum imprevisto, ou fato superveniente que altere significativamente a correspondência entre os encargos do licitante vencedor e a remuneração por parte da Administração Pública, que impossibilite a entrega do objeto, e esse desequilíbrio não for dado causa pelo licitante, poderá ocorrer o realinhamento dos preços, desde que justificado e comprovado o aumento através de notas e/ou documentos fiscais.

**11.9.** Decorridos 12 meses do contrato, se requerido, havendo necessidade e comprovação para efeito de reajuste dos preços será adotado o índice do IPCA-IBGE.

## **12. Disposições finais**

**12.1.** A presente licitação não importa necessariamente em contratação, podendo a Prefeitura de Santa Cruz do Rio Pardo revogá-la, no todo ou em parte, por razões de interesse público, derivadas de fato superveniente comprovado ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação mediante ato escrito e fundamentado disponibilizado no sistema para conhecimento dos participantes da licitação. A Prefeitura poderá, ainda, prorrogar, a qualquer tempo, os prazos para recebimento das propostas ou para sua abertura.

**12.2.** O proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará a imediata desclassificação do proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, a rescisão do contrato ou do pedido de compra, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

**12.3.** É facultado ao Pregoeiro, ou à autoridade a ele superior, em qualquer fase da licitação, promover diligências com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

**12.4.** Os proponentes intimados para prestar quaisquer esclarecimentos adicionais deverão fazê-lo no prazo determinado pelo Pregoeiro, sob pena de desclassificação/inabilitação.

**12.5.** Desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento do proponente, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta.

**12.6.** As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os proponentes, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.

**12.7.** As decisões referentes a este processo licitatório poderão ser comunicadas aos proponentes por qualquer meio de comunicação que comprove o recebimento ou, ainda, mediante publicação no Diário Oficial do Estado ou no Semanário Oficial do Município de Santa Cruz do Rio Pardo.

**12.8.** Os casos não previstos neste Edital serão decididos pelo pregoeiro, e de acordo com o disposto nas Leis Federal nº 10.520/02, Decreto nº 3.555/2000, e subsidiariamente, pelas Leis nº 8.078/90, nº 8666/93, nº 9.784/99 e suas alterações. O presente edital é Lei interna da licitação, vincula inteiramente a Administração e os proponentes.

**12.9.** A participação do proponente nesta licitação implica em aceitação de todos os termos deste Edital.

**12.10.** O Foro designado para julgamento de quaisquer questões judiciais resultantes deste Edital será o local da realização do certame, considerado aquele a que está vinculado o Pregoeiro.

**12.11.** Na hipótese de serviços, serão os mesmos prestados nos locais indicados neste edital, correndo por conta e risco do **CONTRATADO** os encargos trabalhistas, previdenciários, transporte, alimentação e alojamento do pessoal próprio, assim como os tributos incidentes sobre a contratada.

**12.12.** Os pagamentos serão efetuados em 15 (quinze) dias após a entrega dos produtos e mediante a apresentação dos respectivos documentos fiscais que deverá estar assinado pela Secretaria Municipal de Educação ou servidor legalmente designado, comprovando a efetiva entrega dos mesmos.

**12.13.** O pagamento por meio de conta bancária somente será realizado desde que o nome da conta seja igual ao nome da empresa no cadastro da Receita Federal.

**12.14. Da entrega:** Os produtos alimentícios deverão ser entregues no seguinte endereço: **"Avenida Ângelo Carnevalle, n.º 305, Bairro da Estação, Cep. 18.900-000, no horário compreendido das 07:00 às 11:00 e das 12:30 às 15:30 horas"**, após a solicitação da Secretaria Municipal de Educação – Departamento de Alimentação Escolar, em até 03 dias úteis após o recebimento do Pedido de Compra. **O fornecedor deverá apresentar uma "Ficha de Entrega e Recebimento" em modelo fornecido pelo contratante, o qual consta neste edital (Anexo VII).** Cabe ressaltar, que a entrega dos produtos alimentícios licitados será parcelada, conforme as necessidades do Município.

**12.15 Do transporte:** O transporte deve garantir a preservação da qualidade e da sanidade do alimento e prevenir a contaminação. O veículo e a carroceria de transporte devem ser mantidos em perfeito estado de conservação e higiene. A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. O transporte, a carga e a descarga devem garantir a integridade e a qualidade do produto e impedir a contaminação e a deterioração do produto.

**OBS 1: Todos os produtos resfriados ou congelados deverão ser entregues através de veículos refrigerados (devem ser providos de termômetros de fácil leitura) ou em caixas térmicas que garantam que suas temperaturas próprias não sejam alteradas. Caso isto não seja cumprido acarretará na recusa do produto e a imposição das sanções contratuais.**

**12.16.** O referido contrato administrativo será celebrado após o término dos procedimentos licitatórios e sua homologação e adjudicação, iniciando-se no momento da assinatura e **prazo de vigência de 12 meses, podendo ser prorrogado por mais 60 dias.**

**12.17.** O descumprimento total ou parcial do contrato por parte do **CONTRATADO** acarretará multa no percentual estipulado e previsto nas sanções administrativas; não eximindo as demais penalidades nas esferas, Administrativa, Criminal e Civil.

**12.18.** O Contratado se obriga a manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificações exigidas na licitação, conforme artigo 55 inciso XIII da Lei Federal nº. 8.666/93.

**12.19.** O Contratado se obriga a manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificações exigidas na licitação, conforme artigo 55 inciso XIII da Lei Federal nº 8.666/93

**12.20.** Integram este edital, independente de transcrição, os formulários de proposta padrão (Anexo I), Minuta do Contrato (Anexo II), Termo de Ciência e de Notificação (Anexo III), Declaração de Enquadramento como ME ou EPP, Habilitação, Concordância com os termos do Edital e da não ocorrência de Fatos Impeditivos a Participação. (Anexo IV) e Modelo de Declaração de cumprimento do inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal (Anexo V), Memorial Descritivo (Anexo VI) e Ficha de Entrega e Recebimento (Anexo VII).

**12.21.** A sessão de abertura e disputa de lances do presente processo será realizada obedecendo ao horário de atendimento da Prefeitura, portanto poderá acontecer em um ou mais dias.

Santa Cruz do Rio Pardo, 27 de fevereiro de 2018.

---

Fernando Bitencourt  
Secretário Municipal de Educação

---

Otacílio Parras Assis  
Prefeito

**ANEXO PROPOSTA (I)**

**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO  
DEPARTAMENTO DE COMPRAS**

**EDITAL DE LICITAÇÃO  
PREGÃO Nº 02/2018**

**PROPOSTA PADRÃO**

Ao Pregoeiro e Equipe de Apoio:

|                     |           |
|---------------------|-----------|
| Razão Social        |           |
| Endereço:           |           |
| CNPJ./M.F./CPF:     |           |
| Inscrição Estadual: | Telefone: |

| Item | Qtde   | Und.  | Produtos                                                                                                                      | Marca | Valor Unitário (R\$) | Valor Total (R\$) |
|------|--------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------------------|-------------------|
| 1    | 5.500  | Quilo | Batata inglesa, conforme Memorial Descritivo (Anexo VI)                                                                       |       |                      |                   |
| 2    | 5.500  | Quilo | Cebola, conforme Memorial Descritivo (Anexo VI)                                                                               |       |                      |                   |
| 3    | 12.000 | Quilo | Maçã nacional, conforme Memorial Descritivo (Anexo VI)                                                                        |       |                      |                   |
| 4    | 4.000  | Quilo | Mamão formosa, conforme Memorial Descritivo (Anexo VI)                                                                        |       |                      |                   |
| 5    | 2.600  | Quilo | Melão, conforme Memorial Descritivo (Anexo VI)                                                                                |       |                      |                   |
| 6    | 5.500  | Dúzia | Ovos branco de galinha, conforme Memorial Descritivo (Anexo VI)                                                               |       |                      |                   |
| 7    | 10.000 | Quilo | Carne de frango, coxinha da asa, sem tempero, congelada, embalagem com 1 kg, conforme Memorial Descritivo (Anexo VI)          |       |                      |                   |
| 8    | 9.000  | Quilo | Carne suína tipo lombo, conforme Memorial Descritivo (Anexo VI)                                                               |       |                      |                   |
| 9    | 4.000  | Quilo | Carne Merluza, temperada, empanada e congelada, conforme Memorial Descritivo (Anexo VI)                                       |       |                      |                   |
| 10   | 10.000 | Quilo | Filezinho de peito de frango congelado (sassami), conforme Memorial Descritivo (Anexo VI)                                     |       |                      |                   |
| 11   | 7.000  | Quilo | Carne congelada de bovino sem osso patinho em tiras/tiras IQF, conforme Memorial Descritivo (Anexo VI) – <b>(com amostra)</b> |       |                      |                   |
| 12   | 50.000 | Quilo | Pão de Hot Dog cru e congelado, com 55 gramas, conforme Memorial Descritivo (Anexo VI)                                        |       |                      |                   |
| 13   | 12.000 | Quilo | Carne Bovina moída assada e congelada IQF, conforme Memorial Descritivo (Anexo VI) – <b>(com amostra)</b>                     |       |                      |                   |

|    |        |       |                                                                                                                                               |  |  |  |
|----|--------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
| 14 | 1.600  | Quilo | Salsicha Hot Dog, conforme Memorial Descritivo (Anexo VI) – <b>(com amostra)</b>                                                              |  |  |  |
| 15 | 7.000  | Quilo | Carne Congelada de Bovino sem osso Patinho em cubos IQF, conforme Memorial Descritivo (Anexo VI) – <b>(com amostra)</b>                       |  |  |  |
| 16 | 7.000  | Quilo | Almôndegas de Bovino, conforme Memorial Descritivo (Anexo VI) – <b>(com amostra)</b>                                                          |  |  |  |
| 17 | 4.000  | Quilo | Peito de Frango grelhado em tiras (12 mm), conforme Memorial Descritivo (Anexo VI) – <b>(com amostra)</b>                                     |  |  |  |
| 18 | 2.500  | Quilo | Alho cabeça nacional, conforme Memorial Descritivo (Anexo VI)                                                                                 |  |  |  |
| 19 | 1.000  | Quilo | Maracujá Azedo, conforme Memorial Descritivo (Anexo VI)                                                                                       |  |  |  |
| 20 | 1.500  | Quilo | Limão Tahiti, conforme Memorial Descritivo (Anexo VI)                                                                                         |  |  |  |
| 21 | 2.000  | Quilo | Abacaxi Pérola, conforme Memorial Descritivo (Anexo VI)                                                                                       |  |  |  |
| 22 | 2.400  | Quilo | Margarina com Sal, conforme Memorial Descritivo (Anexo VI) – <b>(com amostra)</b>                                                             |  |  |  |
| 23 | 10.000 | Litro | Preparado Líquido ou Concentrado Líquido para refresco sabor laranja e açúcar, conforme Memorial Descritivo (Anexo VI) – <b>(com amostra)</b> |  |  |  |
| 24 | 2.000  | Quilo | Laranja Lima, conforme Memorial Descritivo (Anexo VI) –                                                                                       |  |  |  |

**A proposta eletrônica PE 001172001 MIC deverá vir em CD ou Pen Drive gravada através do Programa Licitamap, para agilizar os trabalhos da Comissão de Licitação, que se encontra disponível no site do município, gratuitamente, através de acesso no link licitações.**

Proponente: \_\_\_\_\_

**Dados do responsável pela assinatura do contrato:**

|                       |  |
|-----------------------|--|
| Nome completo:        |  |
| Cargo:                |  |
| RG:                   |  |
| CPF:                  |  |
| E-mail pessoal:       |  |
| E-mail institucional: |  |

**\*\*Observações:**

- O prazo mínimo de validade das propostas deverá ser de no mínimo 60 dias após a abertura dos respectivos envelopes.
- A entrega será parcelada conforme especificações do edital e a necessidade do Departamento de Alimentação Escolar.
- Todos os custos e despesas diretas e indiretas para execução do objeto são de responsabilidade da Contratada, inclusive transporte e frete.

## **ANEXO II**

### **MINUTA DO CONTRATO ADMINISTRATIVO PARA AQUISIÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS**

Por este instrumento público de contrato, de um lado o **MUNICÍPIO DE SANTA CRUZ DO RIO PARDO**, Pessoa Jurídica de Direito Público Interno, inscrita no CNPJ/MF sob n.º 46.231.890/0001-43, com sede na Praça Deputado Leônidas Camarinha, n.º 340, nesta cidade de Santa Cruz do Rio Pardo, Prefeito, Sr. Otacílio Parras Assis, neste ato representada pelo Sr. Secretário Municipal de Educação Fernando Bitencourt, doravante denominada simplesmente **CONTRATANTE** e, de outro lado, a empresa ....., inscrita no CNPJ/MF sob n.º ....., e Inscrição Estadual sob o n.º ....., com sede à ....., n.º ....., na cidade de ....., neste ato representada pelo(a) Sr.(a) ....., portador(a) da cédula de identidade n.º ..... e do CPF n.º ....., doravante denominada simplesmente **CONTRATADO**, têm entre si justo e acordado o que segue, em conformidade com as qualificações e habilitações exigidas pela Lei Federal n.º 8.666/93, com as alterações produzidas pela Lei Federal n.º 8.883/94 e 9648/98 e o Processo Licitação, modalidade **Pregão n.º 02/2018**:

#### **CLÁUSULA PRIMEIRA**

1.1. O presente Contrato Administrativo tem por objeto a **aquisição de produtos alimentícios perecíveis destinados a Merenda Escolar do município para o ano de 2018**, conforme descrito abaixo:

.....

1.2. A **CONTRATANTE** não está obrigada a adquirir a totalidade dos produtos acima descritos, caso não haja necessidade da secretaria solicitante.

1.3. O **CONTRATADO** se obriga a entregar os produtos solicitados no seguinte endereço: "**Avenida Ângelo Carnevale, n.º 305, Bairro da Estação, Cep. 18.900-000, no horário compreendido das 07:00 às 11:00 e das 12:30 às 15:30 horas**", após a solicitação da Secretaria Municipal de Educação – Departamento de Alimentação Escolar, em até 03 dias úteis após o recebimento do Pedido de Compra. O fornecedor deverá apresentar a "Ficha de Entrega e Recebimento". Cabe ressaltar, que a entrega dos produtos alimentícios será parcelada, conforme as necessidades do Município.

**1.4. Todos os produtos resfriados ou congelados deverão ser entregues através de veículos refrigerados (devem ser providos de termômetros de fácil leitura) ou em caixas térmicas que garantam que suas temperaturas próprias não sejam alteradas. Caso tais condições não sejam cumpridas acarretará na recusa do produto e a imposição das sanções contratuais.**

#### **CLÁUSULA SEGUNDA**

2.1. O presente contrato terá prazo de **vigência de 12 meses** contado a partir da assinatura do mesmo, **podendo ser prorrogado na forma da Lei 8666/93**.

2.2. Pelo objeto ora ajustado, a **CONTRATANTE** pagará ao **CONTRATADO** a importância total de **R\$ .....** (.....);

2.3. Os pagamentos serão efetuados em 15 (quinze) dias após a entrega dos produtos, acompanhados pela competente nota fiscal, que deverá estar devidamente assinada pelo Secretário Municipal de Educação ou por servidor legalmente designado, comprovando a efetiva entrega dos mesmos.

2.4. O pagamento por meio de conta bancária somente será realizado desde que o nome da conta seja igual ao nome da empresa no cadastro da Receita Federal.

2.5. No caso de entrega fracionada do objeto do presente contrato, o pagamento devido será referente somente à quantidade entregue, e o pagamento será nos moldes do item 2.3.

### CLÁUSULA TERCEIRA

3.1. O **CONTRATADO** se responsabiliza pela boa qualidade dos produtos entregues, se comprometendo de imediato restituir ou substituir aqueles fora da qualidade exigida, assim como se responsabilizar pela validade do produto entregue. Quaisquer divergências entre o objeto entregue e as especificações deste pregão, no que tange a qualidade, quantidade, preços, validade próxima da data de vencimento, implicarão na devolução dos mesmos, sem qualquer indenização, o fornecedor terá prazo máximo de 05 (cinco) dias da data de entrega para fazerem as trocas, mesmo que detectado o vício após o recebimento provisório, com a aplicação posterior das sanções cabíveis.

3.2. O **CONTRATADO** fica única, exclusiva e totalmente responsável pelo recolhimento nos prazos legais de todos os encargos sociais, previdenciários, trabalhistas, fundiários, fiscais e outros decorrentes da presente contratação e sua execução, em quaisquer esferas: privada, federal, estadual e municipal;

3.3. O **CONTRATADO** se obriga a manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas pela Lei Federal n.º 8.666/93 e pela Constituição Federal;

3.4. A **CONTRATANTE**, por si ou por seus prepostos, se obriga a cumprir todas as cláusulas e condições previstas neste contrato, fornecendo todas as informações necessárias à entrega do objeto ora licitado;

3.5. O **CONTRATADO** se obriga a entregar os produtos em conformidade com o especificado na cláusula primeira deste Contrato, bem como atender às requisições e determinações da **CONTRATANTE**;

3.6. O **CONTRATADO** deverá indenizar qualquer prejuízo causado a Administração Pública, na decorrência da execução do objeto licitado.

3.7. Caso haja imprevisto, ou fato superveniente que altere significativamente a correspondência entre os encargos do **CONTRATADO** e a remuneração por parte da Administração, que impossibilite a entrega do objeto, e esse desequilíbrio não for dado causa pelo **CONTRATADO**, poderá ocorrer o realinhamento dos preços, desde que justificado e comprovado o aumento através de notas e/ou documentos fiscais.

3.8. Decorridos 12 meses do contrato, havendo necessidade e comprovação, para efeito de reajuste dos preços será adotado o índice do IPCA-IBGE.

### CLÁUSULA QUARTA

4.1. O presente Contrato poderá ser rescindido na forma e nos casos previstos na Lei Federal n.º 8.666/93, com as alterações da Lei Federal n.º 8.883/94 e 9648/98, bem como fica assegurado à **CONTRATANTE**, alterá-lo ou rescindi-lo unilateralmente, nos casos previstos nas referidas Leis.

4.2. A rescisão do contrato, de acordo com o artigo 79 da Lei Federal nº 8.666/93, poderá ser:

- determinada por ato unilateral e escrito da Administração, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do artigo 78;
- amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termo no processo da licitação, desde que haja conveniência para a Administração;
- judicial, nos termos da legislação;

4.3. A inexecução total ou parcial do contrato enseja na sua rescisão, com as consequências contratuais e previstas em lei, e em especial nos incisos do artigo 78 da lei nº 8.666/93.

4.4. O **Contratado** se obriga a manter as condições referentes à regularidade fiscal, bem como manter as condições oferecidas para contratação, nos termos do art. 55, XI e XIII.

4.5. O CONTRATADO que falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, poderá sofrer, conforme o caso, as seguintes sanções, sem prejuízo da reparação dos danos causados à Prefeitura de Santa Cruz do Rio Pardo pelo infrator:

- a) advertência;
- b) multa;
- c) suspensão temporária do direito de licitar, de contratar com a Administração por período não superior a 02 (dois) anos, ou enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou, ainda, até que seja promovida a reabilitação perante a autoridade que aplicou a penalidade;
- 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 da sanção aplicada com base no inciso anterior.

4.6. Serão aplicadas multas contratuais, sem prejuízo das demais sanções e multas aplicáveis e previstas:

- a) Pela inexecução total do objeto contratual, multa de 10%(dez por cento) sobre o valor do contrato, além da indenização e reparação por danos;
- b) Pelo retardamento na entrega do objeto contratual, multa diária de 1%(um por cento) sobre o valor da partida em atraso. A partir do 10º (décimo) dia de atraso, configurar-se-á a inexecução total ou parcial do contrato, com as consequências daí advindas, além da indenização e reparação por danos;
- c) Pelo descumprimento de qualquer outra cláusula, que não diga respeito diretamente à execução do objeto contratual, multa de 0,5%(meio ponto percentual) sobre o valor total do contrato, além da indenização e reparação por danos;
- d) Pela rescisão do contrato por culpa da contratada, multa de 10%(dez por cento) sobre o valor total do contrato, além da indenização e reparação por danos;

4.7. As sanções são independentes e a aplicação de uma não exclui a das outras.

4.8. O prazo para pagamento de multas será de cinco (cinco) dias úteis a contar da intimação da infratora, sob pena de inscrição do respectivo valor como dívida ativa, sujeitando-se a devedora ao competente processo judicial de execução.

4.9. No caso de multa aplicada em virtude de descumprimento contratual, além do disposto acima, também será possível, a critério da Contratante, o desconto das respectivas importâncias do valor eventualmente devido à Contratada.

#### CLÁUSULA QUINTA

5.1. O **CONTRATADO** se obriga a aceitar os acréscimos e supressões que se fizerem necessárias no objeto deste Contrato, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial deste Contrato, conforme disposto na Lei Federal n.º 8.666/93, desde que justificados;

5.2. O **CONTRATADO** deverá comunicar imediatamente à **CONTRATANTE**, qualquer fato anormal que porventura venha a ocorrer durante a entrega do objeto, principalmente os fatos que dependam de orientação técnica da **CONTRATANTE** ou de seus prepostos;

5.3. A presente Contratação é regida especialmente pelo disposto na Lei Federal n.º 8.666/93, com as alterações da Lei Federal n.º 8.883/94, Lei Federal n.º 10.520/02 e demais disposições legais pertinentes à espécie como por exemplo, o Código Civil Brasileiro, não gerando qualquer vínculo empregatício entre as partes, não cabendo ao **CONTRATADO** pleitear por quaisquer vantagens e/ou direitos oriundos da legislação trabalhista, previdenciária, social e/ou fundiária;

5.4. O **CONTRATADO** fica obrigado a observar todas as cláusulas e condições do Edital e da proposta ofertada, nos termos do artigo 55 inciso XI da Lei Federal nº. 8666/93, posto que, o edital é a lei interna da presente licitação a qual vincula os agentes da Administração Pública e os licitantes.

5.5. As despesas para execução do presente Contrato correrão por conta de dotações próprias do orçamento vigente, se necessário, créditos especiais e/ou repasses de recursos, na seguinte classificação:



02.00.00 – Poder Executivo.  
02.05.00 – Secretaria de Educação.  
02.05.02 – Merenda Escolar  
12.306.0104.2.031

**196**

3.3.90.30.00 – Material de consumo  
Recurso 1 – Tesouro

**197**

3.3.90.30.00 – Material de consumo  
Recurso 2 – Estado

**198**

3.3.90.30.00 – Material de consumo  
Recurso 5 - Federal

**CLÁUSULA SEXTA:**

6.1. As partes elegem o foro da Comarca de Santa Cruz do Rio Pardo, Estado de São Paulo, para dirimir quaisquer dúvidas e/ou ações decorrentes da presente contratação, que não forem resolvidas por via administrativa.

E, por assim estarem justos e contratos, firmam o presente Contrato Administrativo em 05 (cinco) vias de igual teor e forma, após lido e achado conforme em todos os seus termos, na presença de duas testemunhas, para que produza seus jurídicos e legais efeitos.

Santa Cruz do Rio Pardo, ..... de ..... de 2018.

\_\_\_\_\_  
**CONTRATANTE: P.M.S.C.Rio Pardo/SP**  
**Fernando Bitencourt**  
**Secretário Municipal de Educação**

\_\_\_\_\_  
**CONTRATADO:.....**

Testemunhas:

1) \_\_\_\_\_  
Nome: \_\_\_\_\_  
RG: \_\_\_\_\_

2) \_\_\_\_\_  
Nome: \_\_\_\_\_  
RG: \_\_\_\_\_

### **ANEXO III**

#### **TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO**

**CONTRATANTE:** Município de Santa Cruz do Rio Pardo

**CONTRATADA:**

**CONTRATO Nº(DE ORIGEM):**

**OBJETO:**

**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:** Santa Cruz do Rio Pardo, ..... de ..... de 2018.

**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.

#### **ANEXO IV**

#### **DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO ME OU EPP, HABILITAÇÃO, CONCORDÂNCIA COM OS TERMOS DO EDITAL E DA NÃO OCORRÊNCIA DE FATOS IMPEDITIVOS À PARTICIPAÇÃO.**

#### **DECLARAÇÃO**

#### **PREGÃO 02/2018**

A empresa \_\_\_\_\_ inscrita no CNPJ/MF sob n. \_\_\_\_\_, por intermédio de seu representante legal o (a) Sr. (a) \_\_\_\_\_, portador(a) da Carteira de Identidade RG n. \_\_\_\_\_ e do CPF n. \_\_\_\_\_, DECLARA que se enquadra como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte e preenche todas as condições de habilitação estando apta a participar desta licitação, bem como examinou criteriosamente o Edital e julgou-o suficiente para a elaboração das propostas técnica e financeira voltadas ao atendimento do objeto licitado em todos os seus detalhamentos e está entregando somente envelopes contendo indicação dos produtos e preços oferecidos. DECLARA ainda que até a presente data, esta empresa não foi considerada inidônea pelo Poder Público, de nenhuma esfera, não subsistindo nenhum fator impeditivo à sua participação no presente certame licitatório.

\_\_\_\_\_  
(data)

\_\_\_\_\_  
(representante legal)

**ANEXO V**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO  
AO INCISO XXXIII DO ART. 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL.**

**DECLARAÇÃO**

A empresa \_\_\_\_\_, com sede à \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, na cidade de \_\_\_\_\_, Estado de \_\_\_\_\_. inscrita no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica do Ministério da Fazenda - CNPJ n. \_\_\_\_\_, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a) \_\_\_\_\_, portador(a) da Carteira de Identidade RG n. \_\_\_\_\_ - SSP-\_\_\_\_ e do CPF n. \_\_\_\_\_ DECLARA, para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei n. 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei n. 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

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

\_\_\_\_\_  
(data)

\_\_\_\_\_  
(representante legal)

**ANEXO VI**

**MEMORIAL DESCRITIVO**

| <b>ÍTEM</b> | <b>QTDE.</b> | <b>UNID.</b> | <b>DESCRIÇÃO DO PRODUTO - ALIMENTOS PERECÍVIES</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------|--------------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1           | 5.500        | QUILO        | BATATA INGLESA: DEVERÁ SER DA VARIEDADE MONALISA ESCOVADA; CLASSE (CALIBRE DE 42 A 70 MM); PORTE MÉDIO/GRANDE, APRESENTANDO TAMANHO UNIFORME E SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDO, SEM DANOS DE ORIGEM FÍSICA/MECÂNICA (RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES). DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. AS BATATAS DEVEM ESTAR FIRMES, INTEIRAS, LIVRES DE UMIDADE EXTERNA, DESPROVIDAS DE SABOR E/OU ODOR ESTRANHOS AO PRODUTO, SEREM ESCOVADAS, PODENDO A TERRA ADERIDA AO TUBÉRCULO OCUPAR 25% DE SUA SUPERFÍCIE OU ATÉ 1 MM DE ESPESSURA, OU AINDA 0,4% DO PESO TOTAL DA EMBALAGEM. OS TUBÉRCULOS DEVERÃO ESTAR LIVRES DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS NOCIVAS À SAÚDE HUMANA. SEM APRESENTAR DANOS MECÂNICOS, SEM ESTAR COM COLORAÇÃO ESVERDEADOS, DEFORMADOS E DETERIORADOS E SEM ATAQUE DE PRAGAS E DOENÇAS. O VEÍCULO DE ENTREGA DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. |
| 2           | 5.500        | QUILO        | CEBOLA: DE PRIMEIRA, TAMANHO MÉDIO, SE APRESENTANDO DE ÓTIMA QUALIDADE, NACIONAL, GRUPO 1 (REDONDO, OBLONGO OU PERIFORME); SUBGRUPO: AMARELA; CLASSE: 3 (DIÂMETRO MAIOR QUE 60 ATÉ 70 MM); DEVERÁ APRESENTAR-SE COMPACTA E FIRME, SEM DANOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO MÉDIO E CONFORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E MATERIAIS ESTRANHOS. DEVERÁ APRESENTAR-SE SEM BROTAS, SEM DANOS MECÂNICOS, SEM ESTAR DEFORMADOS, ESTAR SEM ATAQUES DE PRAGAS E DOENÇAS. O VEÍCULO DE ENTREGA DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 3           | 12.000       | QUILO        | MAÇÃ NACIONAL: CULTIVARES: FUJI. CATEGORIA: DE PRIMEIRA. CLASSE OU CALIBRE 110 (PESO DA MAÇÃ VARIANDO DE 157G A 171G). AS MAÇÃS DEVEM SE APRESENTAR: INTEIRAS, SÃS, LIMPAS, PRATICAMENTE ISENTAS DE MATÉRIAS ESTRANHAS E IMPUREZAS VISÍVEIS; PRATICAMENTE ISENTAS DE PARASITAS; ISENTAS DE UMIDADE EXTERIOR ANORMAL; ISENTAS DE ODORES ESTRANHOS; PRATICAMENTE ISENTAS DE DANOS CAUSADOS POR ALTAS OU BAIXAS TEMPERATURAS DURANTE A ESTOCAGEM. AS MAÇÃS DEVEM SER CUIDADOSAMENTE COLHIDAS, APRESENTAREM APROPRIADO GRAU DE DESENVOLVIMENTO FISIOLÓGICO, FIRMEZA DE POLPA DE ACORDO COM AS CARACTERÍSTICAS DAS CULTIVARES; SUPORTAR O TRANSPORTE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

|   |        |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---|--------|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   |        |       | E AS MOVIMENTAÇÕES A QUE SÃO SUJEITAS; CHEGAR AO LOCAL DE DESTINO EM CONDIÇÕES SATISFATÓRIAS. AS FRUTAS DEVEM SER FIRMES, COM COLORAÇÃO VERMELHA, DEVEM APRESENTAR-SE SEM DEFORMAÇÃO E AUSENTES DE DANOS MECÂNICOS E DOENÇAS. O VEÍCULO DE ENTREGA DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 4 | 4.000  | QUILO | MAMÃO FORMOSA: DE PRIMEIRA, PORTE MÉDIO, PESANDO APROXIMADAMENTE DE 1,0 KG (UM QUILO) A 1,3 KG (UM QUILO E TREZENTOS GRAMAS) CADA UNIDADE, COLORAÇÃO DA CASCA COM FRUTO 3/4 MADURO (50 A 75% DA SUPERFÍCIE DA CASCA AMARELADA), FRESCO, COM AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE VARIEDADE. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS DE NATUREZA FÍSICA OU MECÂNICA, QUE AFETE A SUA APARÊNCIA; A CASCA E A POLPA DEVERÃO ESTAR INTACTAS E FIRMES. DEVERÁ SER FIRMES, COM COLORAÇÃO AMARELADAS. DEVEM APRESENTAR-SE SEM DEFORMAÇÃO E AUSENTES DE DANOS MECÂNICOS E DOENÇAS. O VEÍCULO DE ENTREGA DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. |
| 5 | 2.600  | QUILO | MELÃO: DE PRIMEIRA, IN NATURA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO E MADURO, COM POLPAS INTACTAS E FIRMES, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. LIVRES DE RESÍDUO DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. O VEÍCULO DE ENTREGA DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 6 | 5.500  | DUZIA | OVO DE GALINHA, BRANCO TIPO EXTRA, FRESCO, LIMPO, PESANDO APROXIMADAMENTE 60 GRAMAS CADA, ACOMODADO EM CAIXAS FECHADAS DE PAPELÃO COM 12 UNIDADES CADA, ACONDICIONADAS EM CAIXAS LACRADAS, LIMPAS, SECAS, NÃO VIOLADAS, RESISTENTES, SEM MOFO OU BOLOR, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE EMBALAGEM, DATA DE VALIDADE, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. VALIDADE: 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. O VEÍCULO DE ENTREGA DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.                                                                                |
| 7 | 10.000 | QUILO | COXINHA DA ASA, SEM TEMPERO, CONGELADA: EMBALAGEM COM 1 KG. VALIDADE: 12 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. CONSTANDO NOME/ MARCA/ PESO LÍQUIDO/ CARIMBO DO SIF DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR. ETIQUETA CONSTANDO: LOTE E VALIDADE/ REGISTRO INTERNO DO PRODUTO/ QUANTIDADE DO PRODUTO/ VOLUME BRUTO E LÍQUIDO DO PRODUTO. O VEÍCULO DE ENTREGA DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

|    |        |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----|--------|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 8  | 9.000  | QUILO | CARNE SUÍNA TIPO LOMBO: EM CUBOS (KG) CONGELADOS, EMBALAGEM: PRODUTO DEVERÁ ESTAR EMBALADO A VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE. EMBALAGEM COM 1 KG. CONSTANDO NOME/ MARCA/ PESO LÍQUIDO/ CARIMBO DO SIF DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR. ETIQUETA: LITOGRAFADA OU COLADA EXTERNAMENTE NA EMBALAGEM, DESDE QUE SEJA RESISTENTE AO PROCESSO DE ARMAZENAMENTO E DISTRIBUIÇÃO (QUE NÃO DESPRENDA DA EMBALAGEM). CONSTANDO: LOTE E VALIDADE/ REGISTRO INTERNO DO PRODUTO/ QUANTIDADE DO PRODUTO/ VOLUME BRUTO E LÍQUIDO DO PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE: 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. O VEÍCULO DE ENTREGA DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.                                                                                    |
| 9  | 4.000  | QUILO | CARNE MERLUZA, TEMPERADA, EMPANADA E CONGELADA: EM FORMATOS COM TEMAS E/OU FIGURAS COMO PEIXES, CAVALOS MARINHOS, ESTRELAS DO MAR, ENTRE OUTROS. INGREDIENTES: CARNE DE FILÉ DE MERLUZA (MOÍDO, SADIO, LIVRE DE: PELE, PARASITAS, ESCAMAS, OSSOS, ESPINHAS, PARTES DA CABEÇA, VÍSCERAS E CARTILAGENS, ALÉM DE SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS) ACRESCIDA DE OUTROS NUTRIENTES E/OU ADITIVOS QUE NÃO DESCARACTERIZAM O PRODUTO, FARINHA DE TRIGO, ÁGUA, ÓLEO VEGETAL, SAL E LEVEDO DE CERVEJA. VALIDADE: 18 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. TEMPERATURA: CONGELADO À - 18° (GRAUS NEGATIVOS) - FREEZER. EMBALAGEM: 2,5 KG. EMBALAGEM TRANSPARENTE, RESISTENTE E ATÓXICO, COMPATÍVEL AO CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS. O VEÍCULO DE ENTREGA DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. |
| 10 | 10.000 | QUILO | FILEZINHO DE PEITO DE FRANGO CONGELADO(SASSAMI): EMBALAGEM COM 01 KG. CONGELADO À -12° C (GRAUS NEGATIVOS), PESO VARIÁVEL DA UNIDADE DE CADA FILEZINHO DE 30 A 50 GRAMAS. CONSTANDO NOME/ MARCA/ PESO LÍQUIDO/ CARIMBO DO SIF DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR. ETIQUETA: CONSTANDO: LOTE E VALIDADE/ REGISTRO INTERNO DO PRODUTO/ QUANTIDADE DO PRODUTO/ VOLUME BRUTO E LÍQUIDO DO PRODUTO. VALIDADE: 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. O VEÍCULO DE ENTREGA DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 11 | 7.000  | QUILO | CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO PATINHO EM TIRAS/TIRAS IQF: EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO DE MATERIAL ATÓXICO, COM VEDAÇÃO TERMOSOLDADA, EMBALAGEM COM 2 KG. PROCESSO DE CONGELAMENTO: SISTEMA IQF. CONSTANDO NOME/MARCA/PESO LÍQUIDO/ CARIMBO DO SIF DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR. ETIQUETA: LITOGRAFADA OU COLADA EXTERNAMENTE NA EMBALAGEM, DESDE QUE SEJA RESISTENTE AO PROCESSO DE ARMAZENAMENTO E DISTRIBUIÇÃO (QUE NÃO DESPRENDA DA EMBALAGEM). CONSTANDO: LOTE E VALIDADE/ REGISTRO INTERNO DO PRODUTO/ QUANTIDADE DO PRODUTO/ VOLUME DO PRODUTO E LÍQUIDO DO PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE: 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. O VEÍCULO DE ENTREGA DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.                                                               |

|    |        |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----|--------|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 12 | 50.000 | QUILO | PÃO DE HOT DOG CRU E CONGELADO, COM 55 GRAMAS: INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, FERMENTO BIOLÓGICO, REFORÇADOR DE GORDURA, SAL, ÁGUA. CONTÉM GLÚTEN. NÃO DEVE CONTER LEITE E NEM DERIVADOS DO LEITE. EMBALAGEM: 5 KG. ARMAZENAMENTO: CONGELADO. VALIDADE: 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. O VEÍCULO DE ENTREGA DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 13 | 12.000 | QUILO | CARNE BOVINA MOÍDA ASSADA E CONGELADA IQF - CARNE BOVINA E GORDURA BOVINA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. PRAZO DE VALIDADE: 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO, ATÓXICO, APROPRIADO PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, PERFEITAMENTE LACRADO. EMBALAGEM COM 2 KG. CONGELADA PELO SISTEMA IQF. CONSTANDO NOME/ MARCA/ PESO LÍQUIDO/ CARIMBO DO SIF DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR. ETIQUETA: LITOGRAFADA OU COLADA EXTERNAMENTE NA EMBALAGEM, DESDE QUE SEJA RESISTENTE AO PROCESSO DE ARMAZENAMENTO E DISTRIBUIÇÃO (QUE NÃO DESPRENDA DA EMBALAGEM). CONSTANDO: LOTE E VALIDADE/ REGISTRO INTERNO DO PRODUTO/ QUANTIDADE DO PRODUTO/ VOLUME BRUTO E LÍQUIDO DO PRODUTO. O VEÍCULO DE ENTREGA DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. |
| 14 | 1.600  | QUILO | SALSICHA HOT DOG CONGELADA: SEM GLÚTEN. EMBALAGEM COM 3 KG. COM DATA DE VALIDADE DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. CONSERVAÇÃO: CONGELADA. O VEÍCULO DE ENTREGA DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 15 | 7.000  | QUILO | CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO PATINHO EM CUBOS IQF: EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO DE MATERIAL ATÓXICO, COM VEDAÇÃO TERMOSOLDADA, EMBALAGEM COM 2 KG. PROCESSO DE CONGELAMENTO: SISTEMA IQF. CONSTANDO NOME/ MARCA/ PESO LÍQUIDO/ CARIMBO DO SIF DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR. ETIQUETA: LITOGRAFADA OU COLADA EXTERNAMENTE NA EMBALAGEM, DESDE QUE SEJA RESISTENTE AO PROCESSO DE ARMAZENAMENTO E DISTRIBUIÇÃO (QUE NÃO DESPRENDA DA EMBALAGEM). CONSTANDO: LOTE E VALIDADE/ REGISTRO INTERNO DO PRODUTO/ QUANTIDADE DO PRODUTO/ VOLUME BRUTO E LÍQUIDO DO PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE: 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. O VEÍCULO DE ENTREGA DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.                                                        |



|    |       |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----|-------|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 16 | 7.000 | QUILO | <p>ALMÔNDEGAS DE BOVINO: ALMÔNDEGA COZIDA OU ASSADA E CONGELADA DE BOVINO. PROCESSO DE CONGELAMENTO: SISTEMA IQF. PRAZO DE VALIDADE: 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO, TERMOSSOLDADO, ATÓXICO, APROPRIADO PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, PERFEITAMENTE LACRADO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. EMBALAGEM COM 2 KG. CONSTANDO NOME/ MARCA/ PESO LÍQUIDO/ CARIMBO DO SIF DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR. ETIQUETA: LITOGRAFADA OU COLADA EXTERNAMENTE NA EMBALAGEM, DESDE QUE SEJA RESISTENTE AO PROCESSO DE ARMAZENAMENTO E DISTRIBUIÇÃO (QUE NÃO DESPRENDA DA EMBALAGEM). CONSTANDO: LOTE E VALIDADE/ REGISTRO INTERNO DO PRODUTO/ QUANTIDADE DO PRODUTO/ VOLUME BRUTO E LÍQUIDO DO PRODUTO. O VEÍCULO DE ENTREGA DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.</p> |
| 17 | 4.000 | QUILO | <p>PEITO DE FRANGO GRElhADO EM TIRAS (12MM): NÃO CONTÉM GLÚTEN. SEM PIMENTA. UNIDADE: 12 MM. EMBALAGEM COM 2 KG. CONSTANDO NOME/MARCA/PESO LÍQUIDO/CARIMBO DO SIF DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR. ETIQUETA: LITOGRAFADA OU COLADA EXTERNAMENTE NA EMBALAGEM, DESDE QUE SEJA RESISTENTE AO PROCESSO DE ARMAZENAMENTO E DISTRIBUIÇÃO (QUE NÃO DESPRENDA DA EMBALAGEM). CONSTANDO: LOTE E VALIDADE/ REGISTRO INTERNO DO PRODUTO/ QUANTIDADE DO PRODUTO/ VOLUME DO PRODUTO/ VOLUME BRUTO E LÍQUIDO DO PRODUTO. VALIDADE: 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. O VEÍCULO DE ENTREGA DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.</p>                                                                                                                                                                                      |
| 18 | 2.500 | QUILO | <p>ALHO CABEÇA: ALHO NACIONAL TIPO 04, DE BOA QUALIDADE, COMPACTO E FIRME, SEM DANOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO MÉDIO/GRANDE E CONFORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E MATERIAIS ESTRANHOS. SEM RÉSTIA, BULBO INTEIRO E SÃO, SEM BROTO. NÃO APRESENTANDO GRÃOS CHOCHOS, ARDIDOS, MANCHADOS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESÍDUOS FERTILIZANTES. O VEÍCULO DE ENTREGA DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 19 | 1.000 | QUILO | <p>MARACUJÁ AZEDO: GRUPO AMARELO. DIÂMETRO VARIANDO 65 MM A 75 MM. AS FRUTAS DEVEM SER FIRMES, DEVEM APRESENTAR-SE SEM DEFORMAÇÃO E AUSENTES DE DANOS MECÂNICOS E DOENÇAS. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. O VEÍCULO DE ENTREGA DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

|    |        |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----|--------|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 20 | 1.500  | QUILO | LIMÃO: TAHITI DE PRIMEIRA, GRUPO DE COLORAÇÃO: C2; CLASSE: 56 (DIÂMETRO VARIANDO ENTRE 56 MM A 60 MM); DEVERÁ ESTAR FRESCO, COM GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA A MANIPULAÇÃO NO TRANSPORTE, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO E MADURO. O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA. A POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA E UNIFORME. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. AS FRUTAS DEVEM SER FIRMES, COM COLORAÇÃO VERDE ESCURO, DEVEM APRESENTAR-SE SEM DEFORMAÇÃO E AUSENTES DE DANOS MECÂNICOS E DOENÇAS. O VEÍCULO DE ENTREGA DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 21 | 2.000  | QUILO | ABACAXI PÉROLA: DE PRIMEIRA; GRAÚDO. (POLPA AMARELA), SUBGRUPO: COLORIDO (ATÉ 50% DA CASCA AMARELO-ALARANJADA), CLASSE: 3 (PESO DO FRUTO MAIOR QUE 1,500KG ATÉ 1,800KG). DEVE TER COLORAÇÃO E FORMATO UNIFORME. DEVE ESTAR FRESCO, COM AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE VARIEDADE. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS DE NATUREZA FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA; A CASCA E A POLPA DEVERÃO ESTAR INTACTAS E FIRMES. O VEÍCULO DE ENTREGA DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 22 | 2.400  | POTE  | MARGARINA COM SAL: SEM GORDURA TRANS, EMBALAGEM COM 500 GRAMAS, COM 60 A 80% DE LIPÍDIOS NA SUA COMPOSIÇÃO. VALIDADE: 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 23 | 10.000 | LITRO | PREPARADO LÍQUIDO OU CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO SABOR LARANJA E AÇÚCAR: CONTENDO SUCO CONCENTRADO NATURAL DA FRUTA, ACIDULANTE INSS 330, AROMA NATURAL DA FRUTA, JÁ ADOÇADO, SEM GLÚTEN. TEMPERATURA PARA ESTOCAGEM: - 8 ° C (GRAUS NEGATIVOS). O PRODUTO NÃO DEVERÁ CONTER AROMAS E CORANTES ARTIFICIAIS. DEVERÁ APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS PRÓPRIAS DA MATÉRIA PRIMA DE SUA ORIGEM. DILUIÇÃO: 01 (UMA) PARTE DE PREPARO LÍQUIDO PARA 06 (SEIS) PARTES IGUAIS DE ÁGUA = 7 LITROS DE SUCO PRONTO. DEVERÁ APRESENTAR APARÊNCIA LÍMPIDA SEM DEPÓSITOS, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. VALIDADE: 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM: BOMBONAS, GALÃO DE POLIPROPILENO ATÓXICO, COM TAMPA E LACRE, CONTENDO 05 (CINCO) LITROS. DEVERÁ APRESENTAR REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO E ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 17, DE 19/06/2013 E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 18, DE 19/06/2013 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. VEÍCULO DE ENTREGA DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. |

|    |       |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----|-------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 24 | 2.000 | QUILO | LARANJA LIMA: DE PRIMEIRA. GRUPO C4 (COLORAÇÃO); CLASSE 68 (DIÂMETRO VARIANDO DE 68 MM A 72 MM); TAMANHO MÉDIO. DEVERÁ SER FRESCA, COM GRAU DE MADURAÇÃO QUE PERMITA A MANIPULAÇÃO NO TRANSPORTE, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA. AS FRUTAS NÃO PODERÃO APRESENTAR MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA; A POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA E UNIFORME. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MADURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. AS FRUTAS DEVEM SER FIRMES, COM COLORAÇÃO AMARELADAS, NÃO APRESENTAR COR VERMELHA, DEVEM APRESENTAR-SE SEM DEFORMAÇÃO E AUSENTES DE DANOS MECÂNICOS E DOENÇAS. O VEÍCULO DE ENTREGA DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. |
|----|-------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

#### **OBSERVAÇÕES:**

- Todos os produtos deverão ser transportados em veículos adequados e em condições higiênicas satisfatórias, como se trata de produtos perecíveis, estes deverão ser transportados em veículos fechados e refrigerados, mantendo os alimentos congelados. Os monoblocos para transporte de hortifrúts, carnes, aves e peixes deverão estar em perfeitas condições de higiene.

**- Para os itens 11, 13, 14, 15, 16, 17, 22 e 23 descritos acima, deverão ser apresentadas amostras.**

- Amostra: apresentar apenas 01 (uma) amostra em sua embalagem original, que deverá ser entregue no dia e antes do horário dia do Pregão, no Departamento de Alimentação Escolar, localizado à Rua Ângelo Carnevale nº 305 – Bairro da Estação – Santa Cruz do Rio Pardo – SP.

- Antes da homologação do resultado e adjudicação do objeto, os licitantes vencedores dos itens: **11, 13, 14, 15, 16, 17, 22 e 23**, deverão, no prazo de **03 dias úteis**, contados do encerramento da sessão pública do pregão, apresentar 01(uma) amostra destes, no Departamento de Merenda Escolar situado à Rua Ângelo Carnavale, nº 305 – Bairro da Estação das 07:30 as 16:30 horas, para averiguação do atendimento de suas especificações e características sensoriais (cor, sabor, odor, consistência, etc.) pelo Conselho de Alimentação Escolar – CAE e Nutricionistas do Departamento de Merenda Escolar. Caso haja interposição de recurso, o prazo para apresentação das amostras começará a correr a partir da divulgação do julgamento do recurso.

- A análise das amostras será realizada pelas Nutricionistas do Departamento de Merenda Escolar, no dia útil seguinte ao decurso do prazo de sua apresentação, facultado o acompanhamento da avaliação pelos licitantes, devendo ser enviado Laudo para a Comissão do Pregão.

- No caso de não serem entregues as amostras ou se estas forem rejeitadas por estarem fora de suas especificações a empresa vencedora será desclassificada, ficando sujeitas as sanções previstas neste edital.

- Caso o vencedor não apresente as amostras ou sendo estas rejeitadas, o pregoeiro convocará os demais licitantes que participaram da fase de lances, para, em data designada com no mínimo 03 (três) dias úteis, comparecerem ao Departamento de Compras para manifestarem interesse na contratação nos mesmos termos da proposta vencedora e abertura dos envelopes de documento, segundo a ordem de classificação e manifestação de interesse na contratação.

- O licitante que, convocado nos termos acima, manifeste interesse na contratação e, obedecida a ordem de classificação, preencha as condições de habilitação, deverá apresentar amostras do seu produto e estes serão avaliados nos mesmos moldes dos do item 7.1 deste edital.

#### **Exigências para os hortifrúti:**

##### **1. Embalagem**

- A embalagem deverá apresentar o nome e o CNPJ do fabricante e a informação da capacidade máxima de empilhamento e da sua capacidade máxima em quilos. A embalagem poderá ser retornável (plástico) ou descartável (papelão ou plástico). A embalagem retornável deverá ser lavada e higienizada a cada uso e a descartável deverá ser nova.

##### **2. Rotulagem**

- O rótulo indica o responsável pelo produto e sua origem. A rotulagem é obrigatória e regulamentada pelo Governo Federal. A embalagem deverá portar rótulo com a identificação do responsável pelo produto (nome, endereço e CNPJ), informações sobre o produto (produto, variedade, classificação, peso líquido do produto e data do embalamento).

##### **3. Transporte:**

- O transporte deve garantir a preservação da qualidade e da sanidade do alimento e prevenir contaminação. O veículo e a carroceria de transporte devem ser mantidos em perfeito estado de conservação e higiene. Não é permitido transportar alimentos junto com pessoas ou animais (a cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos). O transporte, a carga e a descarga devem garantir a integridade e a qualidade do produto e impedir a contaminação e a deterioração do produto. Os veículos refrigerados devem ser providos de termômetros de fácil leitura.

**Exigências de entrega:** o fornecedor deverá apresentar uma “FICHA DE ENTREGA E RECEBIMENTO” do produto, em modelo fornecido pelo contratante. (Anexo VII) deste edital.

#### **Exigências legais:**

- O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente dos governos federais, estaduais e municipais.
- A obediência às regras legais de sanidade microbiológica e aos limites de tolerância de resíduos poderá ser monitorada ao longo do período de fornecimento e os custos das análises pagos pelo fornecedor

#### **GOVERNO FEDERAL**

**Lei nº. 8.078, de 11 de setembro de 1990** – Presidência da República - Casa Civil. Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências.

**Portaria nº 1428, de 26 de novembro de 1993** – MS (Ministério da saúde). Aprova o Regulamento Técnico para a inspeção sanitária de alimentos, as diretrizes para o estabelecimento de Boas Práticas de produção e de prestação de serviços na área de alimentos e o Regulamento Técnico para o estabelecimento de padrão de identidade e qualidade para serviços e produtos na área de alimentos.

**Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001** – ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). Aprova o Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos.

**Resolução – RDC nº 91, de 11 de maio de 2001** – ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). Aprova o Regulamento Técnico - Critérios Gerais e Classificação de Materiais para Embalagens e Equipamentos em Contato com Alimentos constante do Anexo desta Resolução.

**Resolução ANVISA RDC nº. 259, de 20 de setembro de 2002** – ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). Regulamento Técnico que se aplica à rotulagem de todo alimento que seja comercializado, qualquer que seja sua origem, embalado na ausência do cliente, e pronto para oferta ao consumidor.

**Resolução - RDC nº 123, de 13 de maio de 2004** – ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). Altera o subitem 3.3, do Anexo da resolução da Diretoria colegiada - RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002.

**Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº. 009, de 12 de novembro de 2002** - INMETRO (Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial) E ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). Regula o acondicionamento manuseio e comercialização dos produtos hortícolas “in natura” embalagens próprias para a comercialização, visando à proteção, conservação e integridade dos mesmos.

**Portaria INMETRO nº 157 de 19 de agosto de 2008** - INMETRO (Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial). Aprova o Regulamento Técnico Metrológico estabelecendo a forma de expressar o conteúdo líquido a ser utilizado nos produtos pré-medidos.

**Portaria nº 2619, de 06 de dezembro de 2011** - SMS. Aprova o Regulamento Técnico de Boas Práticas e controle de condições sanitárias e técnicas das atividades relacionadas à importação, exportação, extração, produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, armazenamento, distribuição, embalagem e reembalagem, fracionamento, comercialização e uso de alimentos.

#### **GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO**

**Portaria nº 05, de 09 de abril de 2013** – CVS-SP. Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção.

- Da entrega das mercadorias:

-O Horário de Entrega Será: 07h00min às 11h00min e das 12h30min às 15h30min.

## **ANEXO VII**

### **FICHA DE ENTREGA E RECEBIMENTO**

A entrega pelo fornecedor de cada lote de cada produto, em cada local, deverá ser acompanhada por uma ficha de entrega e recebimento.

|                                     | <b>Fornecedor</b> | <b>Conferente</b> |
|-------------------------------------|-------------------|-------------------|
| Cliente                             |                   |                   |
| Data                                |                   |                   |
| Produto                             |                   |                   |
| Grupo varietal                      |                   |                   |
| Peso líquido de cada embalagem (kg) |                   |                   |
| Classificação mensurável            |                   |                   |
| Rotulagem completa*                 | ( ) Sim ( ) Não   |                   |
| Número de embalagens                |                   |                   |
| Tipo / Medida das embalagens        |                   |                   |
| Embalagem higienizada               | ( ) Sim ( ) Não   |                   |
| Tamanho por unidade                 |                   |                   |
| Menor tamanho (medida)              |                   |                   |
| Maior tamanho (medida)              |                   |                   |
|                                     |                   |                   |
| Ocorrência de defeitos proibidos    |                   |                   |
| Podridão                            | ( ) Sim ( ) Não   |                   |
| Esverdeamento                       | ( ) Sim ( ) Não   |                   |
| Brotado                             | ( ) Sim ( ) Não   |                   |
| Ferimento                           | ( ) Sim ( ) Não   |                   |
| Defeito de polpa                    | ( ) Sim ( ) Não   |                   |
| Dano por praga                      | ( ) Sim ( ) Não   |                   |

\*Rotulagem completa (Produto, Variedade, Conteúdo, Classificação (tamanho), Data de embalagem e responsável (nome, endereço e CNPJ))

---

Nome e RG do responsável pelo controle do fornecedor

---

Assinatura do responsável pelo controle do fornecedor

---

Assinatura do cliente no recebimento / Data e horário do recebimento