



Prefeitura Municipal de Roseira – CNPJ Nº45.212.008/0001-50
Praça Sant'Ana, 201-Tel.(12) 3646-9900–CEP 12580-000

ANEXO V - RECIBO DE RETIRADA DE EDITAL PELA INTERNET

(enviar pelo e-mail licitacoespmroseira@hotmail.com)

**PREGÃO PARA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº020/2018
PROCESSO Nº295/2018**

OBJETO:

(AQUISIÇÃO DE FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES)

Senhores Fornecedores e Interessados:

Visando a comunicação futura entre esta **PREFEITURA MUNICIPAL DE ROSEIRA** e sua empresa, solicitamos a Vossa Senhoria preencher o recibo de retirada do Edital e remetê-lo ao **DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E COMPRAS** pelo e-mail licitacoespmroseira@hotmail.com ou através dos fax **(12) 3646-9901**.

A não remessa deste recibo exime a **PREFEITURA MUNICIPAL DE ROSEIRA** da responsabilidade da comunicação, por meio de fax ou e-mail, de eventuais esclarecimentos e retificações ocorridas no instrumento convocatório, bem como de quaisquer informações adicionais, não cabendo posteriormente qualquer reclamação.

Recomendamos, ainda, consultas à página www.roseira.sp.gov.br, link LICITAÇÕES, para eventuais comunicações e/ou esclarecimentos disponibilizados acerca do processo licitatório.

Empresa: _____

Endereço: _____

_____ CNPJ: _____

Bairro: _____

Cidade: _____ UF: _____

CEP: _____ e-mail: _____

Telefone: _____ Fax: _____

Nome por extenso: _____

Data: ____/____/____ Assinatura: _____



DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E COMPRAS

PROCESSO Nº295/2018

PREGÃO PARA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº020/2018

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES

EDITAL

A Prefeitura do Município de Roseira torna público, para conhecimento das empresas interessadas, que está aberta a licitação acima referenciada, na modalidade **PREGÃO PARA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**, visando a **AQUISIÇÃO DE FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES**, conforme termo de referência e especificações constantes no Edital.

A Licitação é do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM** e será processada em conformidade com o disposto na Lei Federal Nº 10.520/2002, subsidiariamente na Lei Federal Nº 8.666/93 e suas alterações **na Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações** nas condições estabelecidas neste edital e nos documentos dele integrantes.

A retirada do edital completo e todos os documentos dele integrantes, deverá ser feito através do site www.roseira.sp.gov.br, link licitações ou junto ao Departamento de Licitações e Compras da Prefeitura Municipal de Roseira, sito na Praça Santana, 201, até (01) um dia antes da entrega das propostas, mediante preenchimento e apresentação de comprovante de retirada entregue em conjunto à pasta, **(quando for o caso)**.

Até dois dias úteis antes da data fixada para a entrega das propostas, qualquer interessado poderá solicitar esclarecimento sobre o pregão através do fone: (12) 36469900 ou por intermédio do e-mail licitacoespmroseira@hotmail.com; requerer providências ou formular impugnação escrita contra cláusulas ou condições deste edital, que deverão ser protocoladas somente no Setor de Protocolo da municipalidade, sito na Praça Santana, 201 – Centro - CEP: 12580-000.

As respostas do pregoeiro às dúvidas e questionamentos suscitados serão dadas por escrito e encaminhadas a todos os adquirentes do Edital.

Quando o questionamento implicar alterações de condições básicas da licitação, o Edital será revisto e o prazo de apresentação das propostas será reaberto.

A administração municipal não se responsabilizará por eventuais indisponibilidades ou falhas dos meios eletrônicos nos recebimentos dos pedidos de esclarecimentos e questionamentos solicitados via e-mail.

1. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO:

- 1.1. A participação na licitação importa total e irrestrita submissão dos proponentes às condições deste Edital. Fazem parte integrante deste Edital seus anexos, Plantas, Memoriais Descritivos (conforme o caso), **termo de referência, proposta comercial e a minuta do futuro contrato.**
- 1.2. Os interessados, ou seus representantes legais, deverão fazer seu credenciamento na sessão pública de instalação do pregão, comprovando possuir poderes para formular propostas e para a prática de todos os demais atos do certame.
- 1.3. Os agentes ou representantes comerciais deverão comprovar essa condição com a apresentação do respectivo contrato de representação, ou procuração específica, devendo todos os documentos de habilitação e da proposta serem apresentados em nome do representado.
- 1.4. **Para efeitos da Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações, as microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar a declaração constante do Anexo - IV deste Edital.**
- 1.5. **A falsidade da declaração prestada, objetivando os benefícios da Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações, caracterizará a inabilitação da empresa, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal.**
- 1.6. **As propostas deverão abranger os itens constantes nas solicitações de compras, sob pena de DESCLASSIFICAÇÃO do presente.**
- 1.7. Não poderão concorrer, direta ou indiretamente, ou participar do fornecimento:



- a) Empresas em estado de falência, de concurso de credores, de dissolução ou liquidação que estejam enquadradas na Súmula 50 do TCESP;
- a.1) **SÚMULA Nº 50** - Em procedimento licitatório, não pode a Administração impedir a participação de empresas que estejam em recuperação judicial, das quais poderá ser exigida a apresentação, durante a fase de habilitação, do Plano de Recuperação já homologado pelo juízo competente e em pleno vigor, sem prejuízo do atendimento a todos os requisitos de habilitação econômico-financeira estabelecidos no edital;
- b) Empresas que tenham sido declaradas inidôneas por qualquer órgão da Administração Pública, direta ou indireta, federal, estadual ou municipal, bem como as que tenham sido punidas com suspensão do direito de contratar ou licitar;
- c) Servidor de qualquer órgão ou entidade vinculada ao Município de Roseira;
- d) Empresa da qual tal servidor seja sócio, dirigente ou responsável técnico;
- e) Empresas em regime de consórcio.

- Integram este Edital os anexos:

- I. Modelo de Minuta de Credenciamento;
- II. Modelo de Declaração de Habilitação;
- III. Modelo de Declaração de Situação Regular Perante Ministério do Trabalho;
- IV. Modelo de Declaração para microempresa e empresa de pequeno porte;
- V. Recibo de Retirada de Edital;
- VI. Modelo de Ata de Registro de Preços;
- VII. Estimativa de Consumo;
- VIII. Termo de Referência;

1.8. Todas as empresas licitantes deverão apresentar, sob pena de **INABILITAÇÃO**:

1.8.1. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

- a) Atestado(s) passados por pessoas jurídicas, de direito público ou privado, que comprovem que a respectiva licitante executou ou executa, a contento, fornecimento de natureza e vulto similares ao desta licitação, na proporção de no mínimo 50% do objeto licitado, conforme sumula 24 do TCE;
- a1) É permitido a soma de atestados;
- b) Declarações expressas, preenchidas em papel timbrado da licitante, sob as penas da lei, que:
- A empresa cumpre o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal e na forma da Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, conforme modelo do **ANEXO - III**;
 - Não há superveniência de fato impeditivo a habilitação da empresa.
- c) Alvará da Vigilância Sanitária, conforme Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013;

1.8.2. HABILITAÇÃO JURÍDICA:

- a) Registro comercial, no caso de empresa individual;
- b) Ato constitutivo (estatuto ou contrato social), devidamente registrado e atualizado com a indicação dos atuais administradores ou dirigentes e que comprove a relação de pertinência e compatibilidade entre o ramo de atividade da licitante e o objeto deste Edital;
- c) Decreto de autorização e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando se tratar de firma estrangeira em funcionamento no país e a atividade assim o exigir.
- d) **Contrato social ou instrumento equivalente compatível com o objeto da licitação deverá estar fora do envelope de documentos.**



1.8.3. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

- a) Certidão negativa ou positiva com efeito de negativa de pedido de falência ou concordata, expedida pelo distribuidor da sede da licitante;
- b) Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei (**com termo de abertura e encerramento devidamente registrado no órgão competente**), vedada sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta, que permitam aferir a condição financeira da empresa.

1.8.4. PARA REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:

- a) Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);
- b) Inscrição no cadastro de contribuintes estadual e municipal, se houver, relativo à sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com objeto deste Edital;
- c) Certificados de regularidade perante a Seguridade Social e o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS) ou Certidão Positiva com efeito de negativa;
- d) Regularidade para com a Fazenda Federal, Estadual (ICM/ICMS, ITBI, *Causa Mortis*, IPVA e AIR) e Municipal (Mobiliário e Imobiliário) ou Certidão Positiva com efeito de negativa;
- e) Certidão Negativa ou positiva com efeito de negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), conforme Lei Federal nº12.440, de 07 de julho de 2011.

1.9. Os documentos para habilitação deverão, sob pena de **INABILITAÇÃO:**

- a) Estar em plena validade na data fixada para a apresentação dos envelopes. Se esta validade não constar do próprio documento ou de lei específica, será considerado o prazo de validade de 90 (noventa) dias a contar de sua expedição;
- b) Ser apresentados em original, por cópia autenticada ou por meio de publicação realizada em órgão da imprensa oficial, salvo os entregues na forma deste item, letra "b.2";

b.1) A Equipe de Apoio e/ou pregoeiro autenticará(ão) documentos na própria sessão;

b.2) Os documentos de habilitação deverão ser entregues na forma original ou cópia autenticada por cartório, ou ainda cópia simples acompanhada dos originais para conferência. A veracidade dos documentos obtidos por meio eletrônico poderá ser confirmada pela Equipe de Apoio através de consulta à Internet, diretamente nos respectivos *sites*;

Não serão aceitos documentos que não se adéquem ao preceito do item b.2;

1.9.1. Não serão aceitos protocolos de pedidos de certidões ou de outros documentos exigidos neste Edital.

1.9.2. **As microempresas e empresas de pequeno porte que optarem por postergar a comprovação da regularidade fiscal e ter preferência no critério de desempate quando do julgamento das propostas, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações, apresentando declaração conforme**



ANEXO IV, deverão apresentar no envelope de habilitação todos os documentos referentes à regularidade fiscal, mesmo que estes apresentem alguma restrição; todavia, apresentada a declaração mencionada acima, eventual restrição poderá ser sanada em até 5 (cinco) dias a contar do momento em que a licitante nestas condições for declarada vencedora do certame, como condição para a assinatura do contrato, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações.

2. FORMA DE APRESENTAÇÃO DAS PROPOSTAS E DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO:

2.1. As propostas e a documentação de habilitação das empresas interessadas deverão ser entregues em envelopes separados, não transparentes, lacrados e rubricados no fecho, com o seguinte endereçamento:

AO PREGOEIRO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE ROSEIRA

PREGÃO Nº _____/2018

OBJETO: _____

LICITANTE: _____

ENVELOPE 01 - PROPOSTA DE PREÇOS

AO PREGOEIRO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE ROSEIRA

PREGÃO Nº _____/2018

OBJETO: _____

LICITANTE: _____

ENVELOPE 02 - DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

2.2. Não será admitido o encaminhamento de proposta via fac-símile, por meio eletrônico ou similar.

2.2.1. A Prefeitura Municipal de Roseira não receberá proposta via postal.

2.3. Após o recebimento dos envelopes, não serão aceitas juntadas ou substituição de quaisquer documentos, nem retificações de preços ou condições.

2.4. O recebimento dos envelopes não conferirá aos proponentes qualquer direito contra o órgão promotor da licitação, observadas as prescrições da legislação específica.

2.5. Os envelopes das propostas e da documentação deverão conter, obrigatoriamente:

2.5.1. ENVELOPE 01 - PROPOSTA DE PREÇOS:

2.5.1.1. A proposta poderá ser preenchida por meios mecânicos, preferencialmente, com clareza, em 1 (uma) via, sem emendas, rasuras, borrões, acréscimos ou entrelinhas, em papel timbrado da licitante ou impressa por processo eletrônico, com a indicação do número desta licitação, a identificação e o endereço completo da proponente e a qualificação do signatário. A proposta deverá conter ainda:

a) Discriminação da marca, preço unitário e total, onde prevalecerá, em caso de dúvidas ou erro de multiplicação, o preço unitário de cada item;

a.1) Quaisquer tributos, preços e despesas diretas ou indiretas, omitidos na proposta ou incorretamente cotados, serão considerados inclusos nos preços, não sendo aceitos pleitos de acréscimos a qualquer título.

b) Todos os dados que se fizerem necessários, do material ofertado pela proponente, respeitadas as especificações constantes dos anexos deste Edital;

c) Prazo de validade do registro de preço: 12 (doze) meses contados da assinatura da Ata de Registro de Preços, ressalvadas as situações especiais, amplamente justificada e reconhecidas pela Administração ou atendendo a necessidade da mesma;

d) Condições de pagamento: O pagamento será efetuado no 28º (vigésimo oitavo) dia, após o recebimento do material;

e) **Condições de entrega: conforme termo de referência.**

2.5.1.2. Não será iniciada a contagem de prazo no caso de:

a) Apresentação de documentos fiscais contendo incorreções;



b) Material não aceito, que deverá ser substituído.

2.5.1.3. Não serão consideradas propostas com oferta de vantagens não prevista neste Edital.

2.5.1.4. A Administração Municipal procederá à retenção, quando for o caso, dos pagamentos efetuados ao licitante vencedor, de percentual equivalente a 11% (onze por cento) do valor bruto dos serviços realizados e constantes da nota fiscal/fatura ou recibo de execução de serviço, nos termos constantes da Lei Federal nº 9.711 de 20 de novembro de 1998 e Instrução Normativa MPS/SRP nº 03, de 14 de julho de 2005.

2.5.2 ENVELOPE 02 - DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO:

- a) Atestado(s) passados por pessoas jurídicas, de direito público ou privado, que comprovem que a respectiva licitante executou ou executa, a contento, fornecimento de natureza e vulto similares ao desta licitação, na proporção de no mínimo 50% do objeto licitado, conforme sumula 24 do TCE;
 - d1) É permitido a soma de atestados;
- b) Declarações expressas, preenchidas em papel timbrado da licitante, sob as penas da lei, que:
 - A empresa cumpre o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal e na forma da Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, conforme modelo do **ANEXO - III**;
 - Não há superveniência de fato impeditivo a habilitação da empresa.
- c) Alvará da Vigilância Sanitária, conforme Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013;

3. RECEBIMENTO E ABERTURA DOS ENVELOPES/OFERECIMENTO DE LANCES VERBAIS:

3.1. Os envelopes das propostas e da documentação de habilitação, além de poderem ser protocolados nos termos do preâmbulo deste Edital, poderão ser recebidos pelo pregoeiro, em sessão pública, na data, horário e local seguintes:

DATA: 04/05/2018

HORA: 09H:00

LOCAL: Extensão da Praça Santana – Anfiteatro “Benedito Ranulfo de Lima” – Prédio anexo ao Departamento de Educação e Cultura – Roseira – SP

4. DO PROCEDIMENTO DA ETAPA DE LANCES:

4.1. Colhida a assinatura dos representantes das licitantes na Lista de Presença, o pregoeiro encerrará a fase de recebimento dos envelopes, indagando aos licitantes se formalmente preenchem os requisitos da habilitação estabelecidos por este Edital, recebendo e registrando a declarações formais de que atendem a essa condição.

4.2. Sendo a licitante microempresa ou empresa de pequeno porte, entregará ao Pregoeiro a declaração cujo modelo se encontra descrito no **ANEXO IV** deste Edital.

4.3. Deverá o pregoeiro informar, se houver, a presença de licitantes microempresa ou empresa de pequeno porte que farão uso dos benefícios estabelecidos pela Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações, consistente na postergação da comprovação da regularidade fiscal para o momento posterior e direito de preferência no critério de desempate quando do julgamento das propostas, de conformidade com a legislação vigente.

4.4. Será reservada uma cota de 25% do objeto para ME e EPP, conforme Lei Complementar nº147/2014;

4.5. Uma vez iniciada a abertura dos envelopes das propostas, não será recebida nenhuma outra oferta de firma retardatária e, em nenhuma hipótese, será concedido prazo para apresentação de documento exigido neste Edital, nem admitida qualquer retificação ou alteração das condições ofertadas, salvo nas hipóteses legais e nas descritas no item seguinte.

4.6. **Eventuais falhas, omissões ou outras irregularidades nos documentos de habilitação poderão ser sanadas na sessão pública de processamento do Pregão, até a decisão sobre a habilitação, inclusive mediante:**



4.5.1. Se algum documento apresentar falha não sanável na sessão acarretará a inabilitação do licitante.

4.5.2. A Administração poderá efetuar a verificação por meio eletrônico hábil de informações constantes na documentação.

4.5.3. A verificação será certificada pelo pregoeiro e deverão ser juntados aos autos do processo de licitação os documentos passíveis de obtenção por meio eletrônico, salvo impossibilidade devidamente justificada.

4.5.4. A administração municipal não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos no momento da verificação. Ocorrendo essa indisponibilidade e não sendo apresentados os documentos alcançados pela verificação, a licitante será INABILITADA.

4.7. Constatada a inviolabilidade dos envelopes, o pregoeiro imediatamente procederá à abertura das propostas de preços, cujos documentos serão lidos e rubricados pelo pregoeiro e pelos licitantes.

4.8. Os envelopes de documentação de habilitação permanecerão fechados, em poder do pregoeiro. Após a análise da aceitabilidade das propostas, será aberto apenas o envelope do ofertante da proposta de menor valor.

4.9. Verificada a conformidade das propostas com os requisitos formais estabelecidas no edital, o pregoeiro dará início à etapa competitiva da licitação através de lances verbais e sucessivos, que poderão ser oferecidos pelos autores da proposta de valor mais baixo e das ofertas com preços até dez por cento superiores à primeira. **No caso de empate nos valores, serão admitidas todas as propostas empatadas, independentemente do número de licitantes.**

4.10. Se não houver pelo menos três propostas nas condições indicadas no subitem anterior, poderão fazer lances verbais os autores das três melhores propostas, quaisquer que tenham sido os preços indicados nas propostas escritas, aí incluída a de menor valor. **No caso de empate nos valores, serão admitidas todas as propostas empatadas, independentemente do número de licitantes.**

4.11. A fase de lances verbais terá duração não superior a 05 (cinco) minutos, prazo que poderá ser prorrogado por uma vez a critério do pregoeiro, em decisão justificada. Encerrado esse tempo, o pregoeiro fará a análise das propostas, na forma a seguir indicada.

4.12. Os lances serão iniciados, a cada rodada, pelo detentor da proposta de maior valor até então apurada dentre os selecionados;

4.13. O intervalo mínimo de valor para cada lance será de 1% (um por cento);

4.14. Será permitido ao licitante oferecer lance superior ao menor valor até então apurado, desde que seja inferior ao seu, e que respeite o limite estabelecido no item anterior;

4.15. Não haverá limites de rodadas para a apresentação de lances;

4.16. Os representantes dos licitantes poderão se comunicar livremente com suas sedes por meio de telefones celulares, respeitado o prazo a ser estipulado pelo pregoeiro para tal comunicação e desde que não atrapalhe o bom andamento da sessão de julgamento.

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

5. ANÁLISE DA ACEITABILIDADE DAS PROPOSTAS:

5.1. A análise da aceitabilidade das propostas, a começar pela de valor mais baixo, compreenderá o exame:

- a) Da compatibilidade das características dos materiais ofertados com as especificações indicadas neste Edital e nos demais documentos que o integram;
- b) Da compatibilidade dos preços propostos com os praticados no mercado e com os custos reais estimados para a execução do contrato e com as disponibilidades orçamentárias da Administração;
- c) Da adequação dos prazos indicados no Cronograma de Entrega com o estabelecido neste Edital para a conclusão do fornecimento.

5.2. Serão consideradas inaceitáveis, sendo **DESCLASSIFICADAS**, as propostas:



- a) Que não contiverem todos os dados exigidos para o Envelope 01;
- b) Que não atenderem aos requisitos mínimos das especificações;
- c) Que ofertarem preços irrisórios ou manifestamente inexeqüíveis.

6. CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS:

- 6.1. As propostas consideradas aceitáveis serão classificadas na ordem crescente dos preços finais, sendo a primeira classificada a de valor mais baixo.
- 6.2. Para efeito de classificação, será considerado o valor final de cada item, resultante dos valores originalmente cotados e dos lances verbais oferecidos.
- 6.3. O pregoeiro fará a conferência dos valores cotados na proposta de valor mais baixo. Na hipótese de divergência entre valores expressos em número e por extenso, prevalecerão, para efeito de classificação, os valores por extenso.
- 6.4. O pregoeiro indicará na ata da sessão os fundamentos da decisão sobre aceitabilidade ou inaceitabilidade de preços, bem como sobre a classificação ou desclassificação de propostas.

7. DA HIPÓTESE DE EMPATE NA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS:

- 7.1. Na hipótese em que duas ou mais empresas apresentarem o mesmo valor classificado em primeiro lugar e dentre elas estiver enquadrada como microempresa ou empresa de pequeno porte, esta será considerada vencedora do certame (se dentre elas existirem duas ou mais empresas assim qualificadas, a classificação será decidida por sorteio entre as licitantes que forem consideradas microempresas ou empresas de pequeno porte).
- 7.2. Na hipótese em que duas ou mais propostas de licitantes não enquadradas como microempresas e empresas de pequeno porte apresentarem o mesmo valor classificado em primeiro lugar, a classificação será decidida por sorteio.
- 7.3. Quando as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte forem de até 5% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada, desde que esta também não se enquadre nessas categorias, proceder-se-á da seguinte forma:
 - 7.3.1. A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada, após convocada, poderá apresentar, na própria sessão de julgamento do pregão, no prazo de 5 (cinco) minutos, proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que o objeto será adjudicado em seu favor.
 - 7.3.2. Não sendo vencedora a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada, na forma do subitem anterior, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem nessas categorias e cujas propostas estejam dentro do limite estabelecido no item 7.3, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.
 - 7.3.3. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem no limite estabelecido no item 7.3, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
 - 7.3.4. Na hipótese da não contratação nos termos previstos nos subitens anteriores, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.

8. ANÁLISE DA QUALIFICAÇÃO (HABILITAÇÃO) DOS LICITANTES:

- 8.1. Uma vez classificadas e ordenadas as propostas, a etapa seguinte do julgamento consistirá na análise de qualificação dos licitantes.
- 8.2. O pregoeiro procederá à abertura do envelope da documentação de habilitação do autor da proposta classificada em primeiro lugar, para verificação do atendimento das exigências estabelecidas neste edital.
- 8.3. Constatado o atendimento dos requisitos de habilitação, o licitante será declarado vencedor do certame.
- 8.4. Se a proposta classificada em primeiro lugar não for aceitável, ou se o seu autor não atender aos requisitos de habilitação, o pregoeiro fará a abertura do envelope da documentação do autor da proposta classificada em segundo lugar, e assim sucessivamente, até que uma oferta e seu autor atendam, integralmente, aos requisitos do edital, sendo, então, o licitante declarado vencedor. **Havendo**



microempresas ou empresas de pequeno porte entre os licitantes, proceder-se-á na forma do item 7.3 e seguintes deste Edital.

- 8.5. Uma vez proclamado o vencedor da licitação, o pregoeiro poderá negociar com este, melhores condições para o fornecimento, inclusive quanto aos preços.
- 8.6. Em caso de resultado positivo na negociação, os novos valores ajustados serão consignados na ata da sessão e passarão a compor a proposta, observado o disposto no subitem 7.2 deste Edital.
- 8.7. Se o resultado proclamado não for aceito e algum licitante manifestar, imediatamente, em sessão, a intenção de recorrer, o pregoeiro suspenderá a sessão e será concedido ao licitante o prazo de 03 (três) dias para apresentar as razões do recurso, assegurando aos demais licitantes prazo igual, após o término do prazo do recorrente, em continuidade e sem prévia notificação, para oferecimento das contra-razões correspondentes.
- 8.8. A ausência de manifestação imediata e motivada da licitante na ata do pregão importará na decadência do direito de recurso, não sendo analisadas as razões que futuramente protocolar.
- 8.9. As razões de recurso deverão ser apresentadas em envelope fechado, fazendo menção à modalidade de licitação, número de ordem/série anual e objeto, no setor de Protocolo da Prefeitura Municipal de Roseira, sito na Praça Santana, 201 - Centro, no horário das 09h00 às 16h00.
- 8.10. Decididos os recursos eventualmente formulados, pela autoridade competente, ou inexistindo estes, seguirá o processo para adjudicação do objeto e homologação do certame sendo o vencedor convocado para assinar o contrato de fornecimento/prestação de serviços.

9. DA COMPROVAÇÃO DA REGULARIDADE FISCAL POR MICROEMPRESAS OU EMPRESAS DE PEQUENO PORTE:

- 9.1. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal da licitante vencedora do certame, sendo ela microempresa ou empresa de pequeno porte, ser-lhe-á assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que for declarada a vencedora do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da administração municipal, para a regularização da documentação referente à sua regularidade fiscal.
- 9.2. A não regularização da documentação no prazo previsto no item anterior implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei nº 8.666/93, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.
- 9.3. Ao convocar a licitante segunda colocada no certame e não sendo ela microempresa ou empresa de pequeno porte, a Administração procederá nos termos do item 7.3 e seguintes deste Edital.

10. RESULTADO DO JULGAMENTO/HOMOLOGAÇÃO:

- 10.1. O resultado final da licitação constará da ata da sessão pública, a ser assinada pelo pregoeiro e pelos licitantes, na qual deverão ser registrados os valores das propostas escritas, os valores dos lances verbais oferecidos, com os nomes dos respectivos ofertantes, as justificativas das eventuais declarações de aceitabilidade/inaceitabilidade e classificação/desclassificação de propostas, bem como de habilitação/inabilitação proclamadas, bem assim quaisquer outras ocorrências da sessão.
- 10.2. Assinada a ata da sessão pública, o pregoeiro encaminhará o processo da licitação à Autoridade Superior, para adjudicação do objeto ao vencedor, quando for o caso, e homologação.
- 10.3. O despacho de homologação será publicado em jornal de circulação municipal ou no Diário Oficial, conforme o caso, para conhecimento geral.

11. CONDIÇÕES DA CONTRATAÇÃO:

- 11.1. A vencedora terá de 03(três) dias úteis, a contar do recebimento da comunicação específica, para assinar o contrato, quando for o caso, que obedecerá às condições indicadas na minuta que seguirá anexa ao edital, na qual estão definidas as condições a execução estará sujeita para eventual inobservância das condições ajustadas.
- 11.2. Quando o valor original da proposta tiver sido alterado por conta de lance(s) oferecido(s) na sessão pública do pregão, o licitante adjudicatário deverá apresentar, no prazo fixado para assinatura do



contrato, nova planilha de preços, com os valores correspondentes à adjudicação, a qual substituirá a primitiva, como parte integrante do contrato.

- 11.3. Para assinatura do Contrato, a licitante deverá apresentar procuração ou contrato social da firma, para identificação do assinante.

12. CONDIÇÕES DE ENTREGA/FORNECIMENTO:

- 12.1. A(s) contratada(s) ficará(ão) obrigada(s) a entregar os materiais ou prestar os serviços rigorosamente de acordo com as especificações técnicas constantes deste Edital, bem como das solicitações de compras, garantindo a substituição, no prazo de 72h (setenta e duas horas), sem qualquer ônus para Prefeitura, caso estejam em desacordo e/ou apresentem vícios de fabricação ou avarias.
- 12.2. A contratada executará o fornecimento ou prestação de serviço com observância rigorosa das Especificações Técnicas, observando-se sua proposta e de acordo com o Prazo de Entrega.
- 12.3. Os bens fornecidos deverão estar garantidos contra quaisquer defeitos de fabricação, montagem, de embalagem, de transporte e descarga nos locais de entrega, nas condições estabelecidas nas solicitações de compras, devendo a fornecedora substituir, por sua conta, no prazo de 72h (setenta e duas horas), os materiais/equipamentos que forem considerados inadequados às especificações, bem como os que forem recusados por defeitos ou apresentarem avarias que comprometam o seu uso regular e adequado.
- 12.4. A recusa da adjudicatária em assinar o contrato ou documento equivalente, por quaisquer motivos, no prazo fixado na convocação, caracterizará inadimplência das obrigações decorrentes desta licitação, sujeitando-se às penalidades previstas neste Edital e na legislação vigente.
- 12.5. Ocorrendo recusa da adjudicatária em assinar a Ata de Registro de Preços no prazo fixado, o processo retornará ao pregoeiro, que convocará os licitantes remanescentes e, em sessão pública, procederá ao exame das demais propostas, bem como da habilitação de seus ofertantes, segundo a ordem da classificação, até que uma proposta atenda, integralmente, ao edital, sendo o seu autor declarado vencedor e convocado para assinar a Ata de Registro de Preços. **Havendo microempresas ou empresas de pequeno porte entre os licitantes, proceder-se-á na forma do item 7.3 e seguintes deste Edital.**

13. DAS PENALIDADES:

- 13.1. O licitante vencedor que se recusar a assinar a Ata de Registro de Preços estará sujeito às seguintes penalidades:
- Suspensão do direito de licitar e contratar com a Prefeitura Municipal de Roseira, pelo prazo de 2 (dois) anos; e
 - Multa equivalente a 20% (vinte por cento) do valor da adjudicação.
- 13.2. Sem prejuízo do disposto no art. 7 da Lei Federal nº10.520/2002 e suas alterações, havendo irregularidades na execução do objeto, a CONTRATADA ficará sujeita à rescisão do contrato e às penalidades de acordo com os seguintes critérios:
- Pelo atraso no início da execução da obrigação: multa de 1% (um por cento) sobre o valor do contrato, por dia de atraso, com multa em dobro no caso de reincidência;
 - Pela inexecução parcial do contrato: multa equivalente a 20% (vinte por cento) sobre o valor restante do contrato;
 - Pela inexecução total do contrato: multa equivalente a 20% (vinte por cento) sobre o valor do contrato ou Autorização de Fornecimento;
 - Pelo cancelamento da Ata de Registro de Preços por culpa da DETENTORA: multa de 10%(dez por cento) sobre o valor do fornecimento mensal estimado multiplicado pelo número de meses restantes para o termo final do ajuste;
- 13.3. No caso de reincidência de irregularidades na execução do objeto por 03 (três) vezes ou mais, a CONTRATANTE poderá rescindir o contrato firmado, ficando caracterizada inexecução parcial do objeto.



- 13.4. Qualquer outra infração a quaisquer cláusulas ou condições previstas neste contrato, ensejará advertência escrita e multa correspondente a 0,5% (meio por cento) sobre o valor do contrato ou Autorização de Fornecimento.
- 13.5. As multas que forem aplicadas poderão ser descontadas dos pagamentos efetuados à CONTRATADA.
- 13.6. As penalidades serão aplicadas mediante procedimento administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa.
- 13.7. O prazo para pagamento de multas será de 05 (cinco) dias úteis a contar da intimação da empresa apenada.
- 13.8. As sanções são independentes e a aplicação de uma não exclui a das outras.

14. DO REGISTRO DE PREÇOS:

- 14.1. Os preços classificados em primeiro lugar serão registrados em ata própria e serão publicados trimestralmente em jornal de grande circulação e Diário Oficial.
- 14.2. As publicações resumidas do compromisso de fornecimento de materiais ou prestação de serviços, e de cada um dos termos de compromisso que vierem a ser firmados ao longo da execução deste deverão ser realizadas na forma do estabelecido no artigo 61, parágrafo único da Lei Federal nº8.666/93.

15. DA ASSINATURA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:

15.1 As licitantes classificadas nos termos da presente licitação serão convocadas para, no prazo de 05(cinco) dias contados da data de convocação, assinar a Ata de Registro de Preços e o respectivo **Compromisso de Fornecimento de Materiais ou Prestação de Serviços**, de acordo com os itens registrados. O prazo para assinatura poderá ser prorrogado por uma única vez, por igual período, desde que solicitado por escrito pela adjudicatária durante seu transcurso e que ocorra motivo justificado e aceito pela Administração.

15.2 O não comparecimento da licitante no prazo estabelecido para a assinatura da **Ata de Registro de Preços e do Compromisso de Prestação de Serviços**, implicará a perda dos direitos pertinentes à contratação, sem prejuízo das sanções legalmente previstas. É facultado ao Município, quando a convocada não assinar o termo de compromisso ou retirar o instrumento equivalente no prazo e condições estabelecidas, convocar às licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas à primeira classificada, inclusive quanto aos preços, ou revogar a licitação, independentemente da cominação prevista no artigo 81 da Lei Federal nº8.666/93.

15.3 Os preços registrados na Ata de Registro de Preços terão validade de **12(doze)** meses.

16. DISPOSIÇÕES FINAIS:

- 16.1 Fica reservado à Prefeitura Municipal de Roseira, responsável pelo pregão, o direito de:
 - a) Revogá-lo, no todo ou em parte, sempre que forem verificadas razões de interesse público decorrentes de fato superveniente, ou anular o procedimento quando constatada ilegalidade no seu processamento;
 - b) Alterar as condições deste Edital, reabrindo o prazo para apresentação de proposta, na forma da legislação. Não haverá obrigatoriedade de reabertura dos prazos quando a alteração não ofender a formulação das ofertas;
 - c) Adiar o recebimento das propostas, divulgando mediante aviso público, a nova data.

16.2 O pregoeiro ou o Prefeito Municipal poderão, em qualquer fase da licitação, promover as diligências que considerarem necessárias, para esclarecer ou complementar a instrução do processo licitatório.

Roseira, **18** de Abril de **2018**

Jonas Polydoro
Prefeito Municipal



ANEXO I

MINUTA DE CREDENCIAMENTO

Ref.: Pregão Presencial nº _____

OBJETO:

A (nome do licitante), por seu representante legal (doc. anexo), inscrita no CNPJ sob o nº _____ com sede _____ credencia como seu representante o(a) Sr.(a) (nome e qualificação), portador(a) do RG nº _____ e CPF nº _____ para em seu nome participar do certame em epígrafe, conferindo-lhe poderes especialmente para a formulação de propostas, e a prática de todos os demais atos inerentes ao pregão, na sessão única de julgamento, nos termos do artigo 4º da Lei 10.520/2002.

Data ____/____/____

(nome do licitante e representante legal)

OBSERVAÇÕES:

Este documento deverá ser apresentado fora dos Envelopes nº 1 (Proposta) e nº 2 (Habilitação), acompanhado de cópia autenticada do contrato social ou instrumento equivalente compatível com o objeto da licitação.

A não apresentação deste documento não inabilita a licitante, entretanto, fica a mesma impedida de proceder lances verbais, bem como manifestar o interesse de interpor recursos na sessão do pregão.

Deverá ser impresso em papel timbrado da empresa licitante.



ANEXO II

Ref.: Pregão Presencial nº _____

OBJETO:

HABILITAÇÃO

A (nome do licitante), por seu representante legal (doc. anexo), inscrita no CNPJ sob nº _____, com sede à _____, nos termos do artigo 4º, VII, da Lei 10.520/2002, declara para os devidos fins de direitos que cumpre plenamente os requisitos da habilitação estabelecidos no edital.

Sendo expressão da verdade subscrevo-me

Data ____/____/____

(nome do licitante e representante legal)

OBSERVAÇÕES

Este documento deverá ser apresentado fora dos Envelopes nº 1 (Proposta) e nº 2 (Habilitação).

A não apresentação deste documento INABILITARÁ a empresa.

Deverá ser impresso em papel timbrado da empresa licitante.



ANEXO III

À

PREFEITURA MUNICIPAL DE ROSEIRA

Ref.: Pregão Presencial nº _____

OBJETO:

DECLARAÇÃO

Em cumprimento às determinações da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações, DECLARAMOS, para fins de participação no pregão Presencial acima, que:

- a) a empresa cumpre o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal e na forma da Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999;
- b) não há superveniência de fato impeditivo a habilitação da empresa.

Por ser a expressão da verdade, eu _____, (*Representante legal da empresa*), firmo a presente.

Data ____/____/____

Assinatura e Carimbo: _____

OBSERVAÇÕES

Este documento deverá ser apresentado dentro do envelope nº 2 - HABILITAÇÃO.

A não apresentação deste documento INABILITA a empresa.

Deverá ser impresso em papel timbrado da empresa licitante.



ANEXO IV

Ref.: Pregão Presencial nº _____

OBJETO:

DECLARAÇÃO PARA MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE

nome/razão social) _____, inscrita no CNPJ nº _____, com sede na Rua _____, Bairro _____, _____(Município/Estado), por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade no _____ e do CPF no _____, **DECLARA**, sob penas de sanções administrativas cabíveis e sob as penas da lei, ser _____ (microempresa ou empresa de pequeno porte), nos termos da legislação vigente, não possuindo nenhum dos impedimentos previstos no §4 do artigo 3º da Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações.

DECLARA, ainda, que pretende exercer o direito de preferência no critério de desempate, com relação ao julgamento das propostas de preços, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações.

Roseira, ____ de _____ de 2018

OBSERVAÇÃO

Este documento deverá ser apresentado fora dos Envelopes nº 1 (Proposta) e nº 2 (Habilitação), no ato do credenciamento da empresa participante do certame.

Deverá ser impresso em papel timbrado da empresa licitante.



ANEXO – VI – MODELO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇO

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº/2018

**PREGÃO PARA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº020/2018
PROCESSO Nº295/2018**

VALIDADE DOS PREÇOS: 12 (doze) meses

Aos dias do mês de do ano de dois mil e dezessete, na Prefeitura Municipal de Roseira, com sede na Praça Santana, 201 - centro, inscrito no CNPJ sob o nº 45.212.008/0001-50, neste ato representada pelo Sr. Jonas Polydoro – Prefeito Municipal, nos termos do art. 15 da Lei Federal nº 8.666/93 e das demais normas legais aplicáveis, em face da classificação das propostas apresentadas no **PREGÃO PRESENCIAL Nº020/2018**, em virtude de deliberação do Departamento de Licitações e Compras, publicada no Diário Oficial do Estado de São Paulo de/...../2018, Jornal de grande circulação no município, registra o preço para **AQUISIÇÃO DE FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES**, conforme o certame licitatório desta, tendo sido os referidos preços oferecidos pelas empresas cujas propostas foram classificadas em 1º lugar no certame acima numerado. A sequência da classificação se encontra no mapa comparativo de preços constantes do processo licitatório, que fica fazendo parte integrante desta Ata de Registro de Preços, assim como seus anexos e as solicitações de compras inicialmente emitidas.

EMPRESA:, inscrita no CNPJ sob nº, Inscrição Estadual nº, com sede a, na cidade de, neste ato representada por seu,,, portador da Cédula de Identidade nº e CPF nº, residente e domiciliado na, na cidade de, classificada em 1º lugar nos itens abaixo:

Item	Unidade	Descrição	Quantidade	Valor unitário	Valor total
1	KG	ABACATE	1500		
2	KG	ABACATE	500	EXCLUSIVO P/ ME E/OU EPP	
3	KG	ABACAXI	7500		
4	KG	ABACAXI	2500	EXCLUSIVO P/ ME E/OU EPP	
5	KG	ABOBORA MADURA	4500		
6	KG	ABOBORA MADURA	1500	EXCLUSIVO P/ ME E/OU EPP	
7	KG	ABOBRINHA VERDE	4650		
8	KG	ABOBRINHA VERDE	1550	EXCLUSIVO P/ ME E/OU EPP	
9	KG	ACEROLA	1800		
10	KG	ACEROLA	600	EXCLUSIVO P/ ME E/OU EPP	
11	MÇ	AGRIAO	4200		
12	MÇ	AGRIAO	1400	EXCLUSIVO P/ ME E/OU EPP	
13	UN	ALFACE LISA OU CRESPA	4500		
14	UN	ALFACE LISA OU CRESPA	1500	EXCLUSIVO P/ ME E/OU EPP	
15	KG	ALHO	1500		
16	KG	ALHO	500	EXCLUSIVO P/ ME E/OU EPP	
17	KG	AMEIXA	2250		
18	KG	AMEIXA	750	EXCLUSIVO P/ ME E/OU EPP	
19	KG	BANANA NANICA	10500		
20	KG	BANANA NANICA	3500	EXCLUSIVO P/ ME E/OU EPP	
21	KG	BANANA PRATA	10500		
22	KG	BANANA PRATA	3500	EXCLUSIVO P/ ME E/OU EPP	
23	KG	BATATA INGLESA	10500		
24	KG	BATATA INGLESA	3500	EXCLUSIVO P/ ME E/OU EPP	
25	KG	BATATA SALSA	3900		
26	KG	BATATA SALSA	1300	EXCLUSIVO P/ ME E/OU EPP	
27	KG	BERINJELA	300		



Prefeitura Municipal de Roseira – CNPJ Nº45.212.008/0001-50
Praça Sant'Ana, 201-Tel.(12) 3646-9900–CEP 12580-000

28	KG	BERINJELA	100	EXCLUSIVO P/ ME E/OU EPP	
29	KG	BETERRABA	4500		
30	KG	BETERRABA	1500	EXCLUSIVO P/ ME E/OU EPP	
31	KG	BROCOLIS	1500		
32	KG	BROCOLIS	500	EXCLUSIVO P/ ME E/OU EPP	
33	KG	CEBOLA	3000		
34	KG	CEBOLA	1000	EXCLUSIVO P/ ME E/OU EPP	
35	KG	CENOURA	4500		
36	KG	CENOURA	1500	EXCLUSIVO P/ ME E/OU EPP	
37	MÇ	CHEIRO VERDE	750		
38	MÇ	CHEIRO VERDE	250	EXCLUSIVO P/ ME E/OU EPP	
39	KG	CHUCHU	3750		
40	KG	CHUCHU	1250	EXCLUSIVO P/ ME E/OU EPP	
41	MÇ	COUVE	1500		
42	MÇ	COUVE	500	EXCLUSIVO P/ ME E/OU EPP	
43	UN	COUVE FLOR	1500		
44	UN	COUVE FLOR	500	EXCLUSIVO P/ ME E/OU EPP	
45	MÇ	ESPINAFRE	1350		
46	MÇ	ESPINAFRE	450	EXCLUSIVO P/ ME E/OU EPP	
47	KG	GOIABA VERMELHA	3000		
48	KG	GOIABA VERMELHA	1000	EXCLUSIVO P/ ME E/OU EPP	
49	MÇ	HORTELÃ	1500		
50	MÇ	HORTELÃ	500	EXCLUSIVO P/ ME E/OU EPP	
51	KG	INHAME	2250		
52	KG	INHAME	750	EXCLUSIVO P/ ME E/OU EPP	
53	KG	LARANJA LIMA	3750		
54	KG	LARANJA LIMA	1250	EXCLUSIVO P/ ME E/OU EPP	
55	KG	LARANJA PERA	10500		
56	KG	LARANJA PERA	3500	EXCLUSIVO P/ ME E/OU EPP	
57	KG	LARANJA POKAM	9000		
58	KG	LARANJA POKAM	3000	EXCLUSIVO P/ ME E/OU EPP	
59	KG	LIMÃO	4500		
60	KG	LIMÃO	1500	EXCLUSIVO P/ ME E/OU EPP	
61	KG	MAÇÃ	15000		
62	KG	MAÇÃ	5000	EXCLUSIVO P/ ME E/OU EPP	
63	KG	MAMÃO FORMOSA	7500		
64	KG	MAMÃO FORMOSA	2500	EXCLUSIVO P/ ME E/OU EPP	
65	KG	MANDIOCA	4500		
66	KG	MANDIOCA	1500	EXCLUSIVO P/ ME E/OU EPP	
67	KG	MANGA	4500		
68	KG	MANGA	1500	EXCLUSIVO P/ ME E/OU EPP	
69	KG	MARACUJÁ	6000		
70	KG	MARACUJÁ	2000	EXCLUSIVO P/ ME E/OU EPP	
71	KG	MELANCIA	4500		
72	KG	MELANCIA	1500	EXCLUSIVO P/ ME E/OU EPP	
73	KG	MELÃO	6000		
74	KG	MELÃO	2000	EXCLUSIVO P/ ME E/OU EPP	
75	CX	MORANGO	1500		
76	CX	MORANGO	500	EXCLUSIVO P/ ME E/OU EPP	
77	DZ	OVOS BRANCO EXTRA	3000		
78	DZ	OVOS BRANCO EXTRA	1000	EXCLUSIVO P/ ME E/OU EPP	
79	KG	PEPINO CAIPIRA	1800		
80	KG	PEPINO CAIPIRA	600	EXCLUSIVO P/ ME E/OU EPP	
81	KG	PERA	6000		



82	KG	PERA	2000	EXCLUSIVO P/ ME E/OU EPP	
83	KG	PESSEGO	3000		
84	KG	PESSEGO	1000	EXCLUSIVO P/ ME E/OU EPP	
85	KG	PIMENTÃO VERDE	1500		
86	KG	PIMENTÃO VERDE	500	EXCLUSIVO P/ ME E/OU EPP	
87	UN	REPOLHO VERDE	1500		
88	UN	REPOLHO VERDE	500	EXCLUSIVO P/ ME E/OU EPP	
89	KG	TOMATE	6000		
90	KG	TOMATE	2000	EXCLUSIVO P/ ME E/OU EPP	
91	KG	VAGEM	1500		
92	KG	VAGEM	500	EXCLUSIVO P/ ME E/OU EPP	

CLÁUSULA I - DO OBJETO

1.1. O objeto da presente ata é o registro de preços para **aquisição de frutas, verduras e legumes**, objeto da licitação Pregão Presencial nº 020/2018

CLÁUSULA II - DA VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS

- 2.1. Os preços constantes da presente Ata de Registro de Preços terão validade de **12 (doze) meses**.
- 2.2. Durante o prazo de validade desta Ata de Registro de Preços a Prefeitura Municipal de Roseira não será obrigada a contratar os serviços referidos na cláusula I desta, exclusivamente pelo Sistema de Registro de Preços, podendo licitar quando julgar conveniente, sem que caiba recurso ou indenização de qualquer espécie à empresa detentora ou cancelar a Ata na ocorrência de alguma das hipóteses legalmente previstas, para tanto, garantidos à detentora, neste caso, o contraditório e a ampla defesa.
- 2.3. Não haverá reajuste de preços durante o primeiro ano de vigência deste instrumento, ressalvadas as exceções, conforme Artigo 65 da Lei nº8.666/93 e suas alterações.

CLÁUSULA III – DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

3.1. A presente Ata de Registro de Preços será utilizada pela Prefeitura Municipal de Roseira.

CLÁUSULA IV - DO PREÇO

- 4.1. Os preços ofertados pelas empresas signatárias da presente Ata de Registro de Preços são os constantes da proposta consolidada da empresa, de acordo com a respectiva classificação constante no Mapa Comparativo de Preços dos autos do procedimento licitatório.
- 4.2. A cada prestação de serviços decorrente desta Ata, serão observadas, quanto ao preço, as cláusulas e condições constantes do Edital do Pregão Presencial nº 020/2018, que precedeu e integra a presente Ata de Registro de Preços.
- 4.3. A cada prestação de serviços, os preços unitários a serem pagos serão os constantes da proposta consolidada no Pregão Presencial nº 020/2018, pela empresa detentora da presente Ata, a qual também a integra.



CLÁUSULA V - DO LOCAL

5.1. O local e a data do evento serão exarados na respectiva Autorização de Fornecimento (AF).

CLÁUSULA VI - DO PAGAMENTO

6.1. Os pagamentos serão feitos com prazo de até 28º (vigésimo oitavo) dia corridos após o recebimento dos serviços/materiais e entrega da nota fiscal/fatura, devidamente assinada pelo Departamento competente da Prefeitura.

6.2. A empresa contratada deverá manter, durante a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, incluído a prova da inexistência de débitos trabalhistas (CNDT), nos termos da Lei Federal nº 12.440 de 07/07/2011.

CLÁUSULA VII – DAS PENALIDADES

7.1. Sem prejuízo do disposto nos arts. 86 a 88 da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações, havendo irregularidades na execução do objeto, a CONTRATADA ficará sujeita à rescisão do contrato e às penalidades de acordo com os seguintes critérios:

- a) Pelo atraso no início da execução da obrigação: multa de 1% (um por cento) sobre o valor do contrato, por dia de atraso, com multa em dobro no caso de reincidência;
- b) Pela inexecução parcial do ajuste: multa equivalente a 10% (dez por cento) sobre o valor restante do contrato;
- c) Pela inexecução total do ajuste: multa equivalente a 20% (vinte por cento) sobre o valor do contrato ou Autorização de Fornecimento;
- d) Pelo cancelamento da Ata de Registro de Preços por culpa da DETENTORA: multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do fornecimento mensal estimado multiplicado pelo número de meses restantes para o termo final do ajuste.

7.2. No caso de reincidência de irregularidades na execução do objeto por 03 (três) vezes ou mais, a CONTRATANTE poderá rescindir o contrato firmado, ficando caracterizada inexecução parcial do objeto.

7.3. Qualquer outra infração a quaisquer cláusulas ou condições previstas neste contrato, ensejará advertência escrita e multa correspondente a 0,5% (meio por cento) sobre o valor do contrato ou Autorização de Fornecimento.

7.4. As multas que forem aplicadas poderão ser descontadas dos pagamentos efetuados à CONTRATADA.

7.5. As penalidades serão aplicadas mediante procedimento administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa.

7.6. O prazo para pagamento de multas será de 05 (cinco) dias úteis a contar da intimação da empresa apenada.

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

CLÁUSULA VIII - DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

8.1. A Ata de Registro de Preços poderá ser cancelada, de pleno direito pela Administração, quando:

- a) A detentora não cumprir as obrigações constantes desta Ata de Registro de Preços;
- b) A detentora não retirar a Autorização de Fornecimento (AF) no prazo estabelecido e a Administração não aceitar sua justificativa;
- c) A detentora der causa à rescisão administrativa de contrato decorrente de registro de preços;
- d) Em qualquer das hipóteses de inexecução total ou parcial de contrato decorrente de registro de preços;
- e) Os preços registrados se apresentarem superiores aos praticados no mercado;



f) Por razões de interesse público, devidamente demonstradas e justificadas pela Administração.

8.2. A comunicação do cancelamento do preço registrado nos casos previstos no item anterior será feita pessoalmente ou por correspondência com aviso de recebimento, juntando-se o comprovante aos autos que deram origem ao registro de preços. No caso de ser ignorado, incerto ou inacessível o endereço da detentora, a comunicação será feita por publicação no Diário Oficial do Estado de São Paulo, por 02 (duas) vezes consecutivas, considerando-se cancelado o preço registrado a partir da última publicação.

CLÁUSULA IX – DA GESTÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

9.1. A gestão da presente Ata de Registro de Preços será de responsabilidade do diretor do respectivo departamento.

CLÁUSULA X - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

10.1. Integram a presente Ata, como se nela estivessem transcritos, o Edital do Pregão Presencial nº 020/2018, seus anexos, as solicitações de compras e as propostas das empresas, classificadas em 1º lugar no certame supranumerado.

10.2. Para todas as questões suscitadas na execução desta Ata de Registro de Preços, não resolvidas administrativamente, o foro será o da Comarca de Roseira, com renúncia de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

10.3. Os casos omissos serão resolvidos de acordo com a Lei Federal nº 8.666/93 e demais normas aplicáveis. Subsidiariamente, aplicar-se-ão os princípios gerais de Direito.

Roseira, de de 2018.

Prefeitura Municipal de Roseira (Contratante)
Empresa (Contratado)

Jonas Polydoro
Prefeito Municipal



PREGÃO PARA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº020/2018
PROCESSO Nº295/2018

ANEXO VII – ESTIMATIVA DE CONSUMO

Unidade	Descrição	Quantidade	Valor unitário	Valor total
KG	ABACATE	1500		
KG	ABACATE	500		
KG	ABACAXI	7500		
KG	ABACAXI	2500		
KG	ABOBORA MADURA	4500		
KG	ABOBORA MADURA	1500		
KG	ABOBRINHA VERDE	4650		
KG	ABOBRINHA VERDE	1550		
KG	ACEROLA	1800		
KG	ACEROLA	600		
MÇ	AGRIO	4200		
MÇ	AGRIO	1400		
UN	ALFACE LISA OU CRESPA	4500		
UN	ALFACE LISA OU CRESPA	1500		
KG	ALHO	1500		
KG	ALHO	500		
KG	AMEIXA	2250		
KG	AMEIXA	750		
KG	BANANA NANICA	10500		
KG	BANANA NANICA	3500		
KG	BANANA PRATA	10500		
KG	BANANA PRATA	3500		
KG	BATATA INGLESA	10500		
KG	BATATA INGLESA	3500		
KG	BATATA SALSA	3900		
KG	BATATA SALSA	1300		
KG	BERINJELA	300		
KG	BERINJELA	100		
KG	BETERRABA	4500		
KG	BETERRABA	1500		
KG	BROCOLIS	1500		
KG	BROCOLIS	500		
KG	CEBOLA	3000		
KG	CEBOLA	1000		
KG	CENOURA	4500		
KG	CENOURA	1500		
MÇ	CHEIRO VERDE	750		
MÇ	CHEIRO VERDE	250		
KG	CHUCHU	3750		
KG	CHUCHU	1250		
MÇ	COUVE	1500		
MÇ	COUVE	500		
UN	COUVE FLOR	1500		
UN	COUVE FLOR	500		
MÇ	ESPINAFRE	1350		
MÇ	ESPINAFRE	450		
KG	GOIABA VERMELHA	3000		
KG	GOIABA VERMELHA	1000		



MÇ	HORTELÃ	1500		
MÇ	HORTELÃ	500		
KG	INHAME	2250		
KG	INHAME	750		
KG	LARANJA LIMA	3750		
KG	LARANJA LIMA	1250		
KG	LARANJA PERA	10500		
KG	LARANJA PERA	3500		
KG	LARANJA POKAM	9000		
KG	LARANJA POKAM	3000		
KG	LIMÃO	4500		
KG	LIMÃO	1500		
KG	MAÇÃ	15000		
KG	MAÇÃ	5000		
KG	MAMÃO FORMOSA	7500		
KG	MAMÃO FORMOSA	2500		
KG	MANDIOCA	4500		
KG	MANDIOCA	1500		
KG	MANGA	4500		
KG	MANGA	1500		
KG	MARACUJÁ	6000		
KG	MARACUJÁ	2000		
KG	MELANCIA	4500		
KG	MELANCIA	1500		
KG	MELÃO	6000		
KG	MELÃO	2000		
CX	MORANGO	1500		
CX	MORANGO	500		
DZ	OVOS BRANCO EXTRA	3000		
DZ	OVOS BRANCO EXTRA	1000		
KG	PEPINO CAIPIRA	1800		
KG	PEPINO CAIPIRA	600		
KG	PERA	6000		
KG	PERA	2000		
KG	PESSEGO	3000		
KG	PESSEGO	1000		
KG	PIMENTÃO VERDE	1500		
KG	PIMENTÃO VERDE	500		
UN	REPOLHO VERDE	1500		
UN	REPOLHO VERDE	500		
KG	TOMATE	6000		
KG	TOMATE	2000		
KG	VAGEM	1500		
KG	VAGEM	500		



PREGÃO PARA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº020/2018
PROCESSO Nº295/2018

ANEXO VIII – TERMO DE REFERÊNCIA

ABACATE: FRUTO DESTINADO AO CONSUMO “IN NATURA”, DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, UNIFORMIDADE NO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE, APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPOORTAR O TRANSPORTE E A MANIPULAÇÃO, MANTENDO AS CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO APRESENTAR LESÕES MECÂNICA OU PROVOCADAS POR INSETOS , NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES A CASCA, ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS E LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES.

ABACAXI PEROLA A: FRUTO PROCEDENTE DE PLANTA SADIA, DESTINADO AO CONSUMO “IN NATURA”, ESTAR FRESCA E COM UNIFORMIDADE NO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE, POSSUIR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPOORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE , MANTENDO A QUALIDADE IDEAL PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. ESTAR ISENTAS DE LESÕES MECÂNICAS OU PROVOCADAS POR INSETOS , NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS E DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES.

ABÓBORA MADURA: É O FRUTO, POUÇA OU SEMENTE, UTILIZADA COMO ALIMENTO EM SEU ESTADO NATURAL. CLASSIFICAÇÃO DE ÓTIMA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDAS, COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE E UNIFORMIDADE NO TAMANHO E NA COR. NÃO SERÃO PERMITIDAS RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES. A MORANGA PRÓPRIA PARA O CONSUMO DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS. ESTAR ISENTO DE LESÕES PROVOCADAS MECANICAMENTE E POR INSETOS OU DOENÇAS FITOPATOLÓGICAS. NÃO CONTEREM TERRA OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À CASCA. NÃO APRESENTAR UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHO. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DEVE OBEDECER A LEGISLAÇÃO CORRESPONDENTE. DEVE ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.

ABOBRINHA BRASILEIRA: PESO MÉDIO 470G. FRUTO SADIO, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS, APRESENTAR UNIFORMIDADE QUANTO AO TAMANHO, COR, SABOR E AROMA, CARACTERÍSTICOS DA VARIEDADE, ASSIM COMO MANTER SUA FORMA E APARÊNCIA. APRESENTAR O GRAU DE DESENVOLVIMENTO IDEAL PARA CONSUMO HUMANO. ESTAR ISENTO DE LESÕES PROVOCADAS MECANICAMENTE E POR INSETOS OU DOENÇAS FOTOPATOLÓGICAS NÃO CONTEREM TERRA OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À CASCA. NÃO APRESENTAR UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHO. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DEVE OBEDECER A LEGISLAÇÃO CORRESPONDENTE .DEVE ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.

Acerola: Grauda; Com Diâmetro Equatorial Maior Que 22 Mm e Peso Maior Que 06 Gramas; Formato Esferico, Casca C/ Coloracao Vinho, Textura Lisa; o Lote Devera Apresentar Homogeneidade Visual de Tamanho e Coloracao; Nao Apresentar Defeitos Como Podridao, Dano, Ataque de Pragas e Passada; Devendo Ser Entregue Em Embalagem Sub Multipla de 1,00x1,20m; Contendo Identificacao do Produto, Peso Liquido, Nome e Telefone do Fornecedor; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Instrucao Normativa Conjunta 09/02 (sarc, Anvisa,inmetro), Rdc 12/01 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adm. Determinados Pela Anvisa; Obedecer As Informacoes Contidas Em Normas e Padroes do Site Wwww.bec.sp.gov.br;

AGRIÃO: PARTE VERDE DAS HORTALIÇAS, DE ELEVADA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, COM FOLHAS VERDES, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO, TURGESCENTES, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS. DEVEM APRESENTAR COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES TÍPICOS DA VARIEDADE. NÃO SÃO PERMITIDOS DEFEITOS NAS VERDURAS QUE LHE ALTEREM A SUA CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. ORIUNDAS DE PLANTAS SADIAS, ESTAREM FRESCAS, ISENTAS DE DOENÇAS , INSETOS E LESÕES POR ELAS PROVOCADAS. NÃO APRESENTAR SUJIDADE E TERRA ADERENTE, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. SUAS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DEVEM ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.

ALFACE CRESPA OU LISA: PARTE VERDE DAS HORTALIÇAS, DE ELEVADA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, COM FOLHAS VERDES, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO, TURGESCENTES, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS. DEVEM APRESENTAR UNIFORMIDADE NO TAMANHO, AROMA E COR, TÍPICOS DA VARIEDADE. NADA QUE ALTERE A SUA CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA TÍPICA. AS VERDURAS PRÓPRIAS PARA O CONSUMO DEVEM SER PROCEDENTES DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS, SEREM FRESCAS, ABRIGADAS DOS RAIOS SOLARES, ESTAREM LIVRES DE INSETOS E ENFERMIDADES ASSIM COMO DE DANOS POR ELAS PROVOCADOS; ESTAREM LIVRES DE FOLHAS EXTERNAS SUJAS E DE TERRA ADERENTE; ESTAREM ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, AS VERDURAS DEVERÃO OBEDECER AOS PADRÕES IMPOSTOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. NÃO APRESENTAR PARASITAS E LARVAS.



ALHO :ESTRANGEIRO OU NACIONAL, CLASSIFICAÇÃO GRAÚDO SEM DEFEITO SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS, COM ASPECTO E SABOR CARACTERÍSTICOS, UNIFORMIDADE NO TAMANHO E COR. NÃO SERÃO PERMITIDOS RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES E DENTES CHOCHOS OU BROTADOS. CARACTERÍSTICAS GERAIS: DEVERÁ ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS OU PARASITAS, UMIDADE, TERRA E DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES . QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, DEVERÁ OBEDECER LEGISLAÇÃO CABÍVEL.

AMEIXA: FRUTO PROCEDENTE DE PLANTA SADIA, DESTINADO AO CONSUMO “IN NATURA”, ESTAR FRESCA E COM UNIFORMIDADE NO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE, POSSUIR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPOORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE , MANTENDO A QUALIDADE IDEAL PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. ESTAR ISENTAS DE LESÕES MECÂNICAS OU PROVOCADAS POR INSETOS, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS E DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES.

BANANA NANICA: ORIUNDA DE PLANTAS SADIAS , DESTINADO AO CONSUMO “IN NATURA”, DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO DE TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPOORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE ,CONSERVANDO-SE EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO APRESENTAREM LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA OU PROVOCADAS POR INSETOS AFETANDO SUA APARÊNCIA , NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS, ESTAREM LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. TAMANHO MÉDIO E UNIFORME.

BANANA PRATA: ORIUNDO DE PLANTAS SADIAS, DESTINADO AO CONSUMO “IN NATURA”, DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO DE TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPOORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE , CONSERVANDO-SE EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA OU POR INSETOS AFETANDO SUA APARÊNCIA , NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS, ESTAREM LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. TAMANHO MÉDIO E UNIFORME.

BATATA INGLESA: TAMANHO UNIFORME. TUBÉRCULO DE QUALIDADE E SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS, COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE , BENEFICIADA E CLASSIFICADA COM UNIFORMIDADE NO TAMANHO E COR, SER DE COLHEITA RECENTE. ISENTAS DE RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES OU LESÕES MECÂNICAS OU PROVOCADAS POR PRAGAS OU DOENÇAS. DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES , TERRA E RESÍDUOS DE FERTILIZANTES ADERENTES À CASCA, NÃO PODENDO APRESENTAR ODORES E SABORES ESTRANHOS. SUA POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA E NA COR CARACTERÍSTICA. QUANTO AS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DEVE OBEDECER A LEGISLAÇÃO VIGENTE.

BATATA SALSA: TUBÉRCULO DE QUALIDADE E SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS, COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE , BENEFICIADA E CLASSIFICADA COM UNIFORMIDADE NO TAMANHO E COR, SER DE COLHEITA RECENTE. ISENTAS DE RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES OU LESÕES MECANICAS OU PROVOCADAS POR PRAGAS OU DOENÇAS. DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES , TERRA E RESÍDUOS DE FERTILIZANTES ADERENTES À CASCA, NÃO PODENDO APRESENTAR ODORES E SABORES ESTRANHOS. SUA POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA E NA COR CARACTERÍSTICA. QUANTO AS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DEVE OBEDECER A LEGISLAÇÃO VIGENTE.

BERINJELA: ORIUNDO DE PLANTAS SADIAS, DESTINADO AO CONSUMO “IN NATURA”, DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO DE TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPOORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE , CONSERVANDO-SE EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA OU POR INSETOS AFETANDO SUA APARÊNCIA , NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS, ESTAREM LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. TAMANHO MÉDIO E UNIFORME.

BETERRABA :TUBÉRCULO DE ELEVADA QUALIDADE E SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS, COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE E UNIFORMIDADE NO TAMANHO E COR. NÃO SÃO PERMITIDAS RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES. OS TUBÉRCULOS PRÓPRIOS PARA O CONSUMO DEVEM PROCEDER DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNSOS E SÃO, E SATISFAZER AS SEGUINTESS CONDIÇÕES MÍNIMAS: SEREM DE COLHEITA RECENTE; SEREM SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS, COM TAMANHO, AROMA, SABOR E COR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE; NÃO ESTAREM DANIFICADOS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA QUE AFETEM SUA APARÊNCIA; ESTAREM LIVRES DE ENFERMIDADES; ESTAREM LIVRES DE TERRA ADERENTE À CASCA; ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS; ESTAREM LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, A POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA E LIMPA; QUANTO AS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, OS TUBÉRCULOS DEVERÃO OBEDECER A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.

BRÓCOLIS: É A PARTE GERALMENTE VERDE DAS HORTALIÇAS, UTILIZADA COMO ALIMENTO EM SEU ESTADO NATURAL. ESTA CLASSE SERÁ CONSTITUÍDA POR BRÓCOLIS DE ÓTIMA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, COM FOLHAS VERDES SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO TURGESCENTE, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS. DEVERÃO APRESENTAR COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES E TÍPICOS DA VARIEDADE. NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS NAS VERDURAS QUE AFETEM A SUA CONFORMAÇÃO E A SUA APARÊNCIA. DEVEM APRESENTAR COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES E TÍPICOS DA VARIEDADE, ASSIM COMO MANTER A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. AS VERDURAS PRÓPRIAS PARA O CONSUMO DEVENDO ESTAR FRESCAS E ISENTAS DE INSETOS E ENFERMIDADES E DE DANOS POR ELAS PROVOCADOS, ESTAREM LIVRES DE FOLHAS EXTERNAS SUJAS DE TERRA ADERENTE; ESTAREM ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, DEVERA OBEDECER A LEGISLAÇÃO VIGENTE.

CEBOLA:SEM DEFEITO , SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDA, COM ASPECTO E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE E UNIFORMIDADE NO TAMANHO E COR. NÃO SERÃO PERMITIDOS RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES. CARACTERÍSTICAS GERAIS: DEVERÁ ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES . QUANTO ÀS



CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, DEVERÁ OBEDECER A LEGISLAÇÃO VIGENTE (ANVISA). QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADE E PARASITAS.

CENOURA: RAIZ DE ELEVADA QUALIDADE E SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS, COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE E UNIFORMIDADE NO TAMANHO E COR. NÃO SÃO PERMITIDAS RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES. OS TUBÉRCULOS PRÓPRIOS PARA O CONSUMO DEVEM PROCEDER DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS E SÃO, SEREM DE COLHEITA RECENTE; NÃO ESTAREM DANIFICADOS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA QUE AFETEM SUA APARÊNCIA; ESTAREM LIVRES DE ENFERMIDADES; ESTAREM LIVRES DE TERRA ADERENTE À CASCA; ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS, DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. A POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA E LIMPA. QUANTO AS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS OS TUBÉRCULOS DEVEM OBEDECER AOS PADRÕES DA ANVISA. QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.

CHEIRO VERDE: PARTE VERDE DAS HORTALIÇAS, DE ELEVADA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, COM FOLHAS VERDES, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO, TURGESCENTES, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS. DEVEM APRESENTAR UNIFORMIDADE NO TAMANHO, AROMA E COR, TÍPICOS DA VARIEDADE. NADA QUE ALTERE A SUA CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA TÍPICA. AS VERDURAS PRÓPRIAS PARA O CONSUMO DEVEM SER PROCEDENTES DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS E SÃO, SEREM FRESCAS, ABRIGADAS DOS RAIOS SOLARES, ESTAREM LIVRES DE INSETOS E ENFERMIDADES ASSIM COMO DE DANOS POR ELAS PROVOCADOS; ESTAREM LIVRES DE FOLHAS EXTERNAS SUJAS E DE TERRA ADERENTE; ESTAREM ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, AS VERDURAS DEVERÃO OBEDECER AOS PADRÕES IMPOSTOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. NÃO APRESENTAR PARASITAS E LARVAS.

CHUCHU - LEGUMES DE ELEVADA QUALIDADE, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS. DEVEM APRESENTAR AROMA, SABOR, COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES E TÍPICOS DA VARIEDADE. NÃO SÃO PERMITIDOS NOS LEGUMES DEFEITOS QUE ALTEREM A SUA CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. OS LEGUMES PRÓPRIOS PARA O CONSUMO DEVEM SER PROCEDENTES DE VEGETAIS GENUÍNOS, ESTAREM LIVRES DE ENFERMIDADES; NÃO DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM MECÂNICA OU POR INSETOS; NÃO ESTAREM SUJOS DE TERRA; NÃO CONTEREM CORPOS ESTRANHOS ADERENTES, ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: OS LEGUMES DEVERÃO OBEDECER AOS PADRÕES ESTABELECIDOS PELA ANVISA. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.

COUVE: PARTE VERDE DAS HORTALIÇAS, DE ELEVADA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, COM FOLHAS VERDES, HIDRATADAS, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO, TURGESCENTES, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS. DEVEM APRESENTAR AROMA, COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES E TÍPICOS DA VARIEDADE. NÃO SÃO PERMITIDOS DEFEITOS NAS VERDURAS QUE LHE ALTEREM A SUA CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. AS VERDURAS PRÓPRIAS PARA O CONSUMO DEVEM SER PROCEDENTES DE VEGETAIS GENUÍNOS E SÃO, SEREM FRESCAS, ABRIGADAS DOS RAIOS SOLARES, ESTAREM LIVRES DE INSETOS E ENFERMIDADES ASSIM COMO SEUS DANOS, ESTAREM ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, AS VERDURAS DEVERÃO OBEDECER AOS PADRÕES ESTABELECIDOS PELA ANVISA. TOTALMENTE LIVRES DE SUJIDADES E PARASITAS.

COUVE-FLOR: PARTE DA FLOR DA HORTALIÇA, DE ELEVADA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, HIDRATADAS, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO, TURGESCENTES, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS. DEVEM APRESENTAR AROMA, COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES E TÍPICOS DA VARIEDADE. NÃO SÃO PERMITIDOS DEFEITOS NAS VERDURAS QUE LHE ALTEREM A SUA CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. AS VERDURAS PRÓPRIAS PARA O CONSUMO DEVEM SER PROCEDENTES DE VEGETAIS GENUÍNOS E SÃO, SEREM FRESCAS, ABRIGADAS DOS RAIOS SOLARES, ESTAREM LIVRES DE INSETOS E ENFERMIDADES ASSIM COMO SEUS DANOS, ESTAREM ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, AS VERDURAS DEVERÃO OBEDECER AOS PADRÕES ESTABELECIDOS PELA ANVISA. TOTALMENTE LIVRES DE SUJIDADES E PARASITAS.

ESPINAFRE: PARTE VERDE DAS HORTALIÇAS, DE ELEVADA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, COM FOLHAS VERDES, SEM DESCOLORAÇÃO, TURGESCENTES, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS. DEVEM APRESENTAR COR, AROMA, SABOR E TAMANHO UNIFORMES TÍPICOS DA VARIEDADE. NÃO SÃO PERMITIDOS DEFEITOS NAS VERDURAS QUE LHE ALTEREM APARÊNCIA. AS VERDURAS PRÓPRIAS PARA O CONSUMO DEVEM SER PROCEDENTES DE VEGETAIS GENUÍNOS E SÃO, SEREM FRESCAS, ABRIGADAS DOS RAIOS SOLARES, APRESENTAREM GRAU DE DESENVOLVIMENTO IDEAL NO TAMANHO, AROMA E COR, ESTAREM LIVRES DE INSETOS E ENFERMIDADES, ASSIM COMO SEUS DANOS, ESTAREM LIVRES DE FOLHAS SUJAS, TERRA ADERENTE OU PARASITAS. ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, CONFORME PADRÕES ESTABELECIDOS PELA ANVISA.

GOIABA VERMELHA: PRODUTO PROCEDENTE DE PLANTA SADIA, DESTINADO AO CONSUMO "IN NATURA", DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU IDEAL NO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR. COM GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPOORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA OU POR INSETOS QUE AFETEM SUAS CARACTERÍSTICAS, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES, RESÍDUOS DE PRODUTOS QUÍMICOS E CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À CASCA, ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS, TAMANHO MÉDIO E UNIFORME. CARACTERÍSTICAS SANITÁRIAS PADRÕES CONFORME PADRÕES ANVISA.

HORTELÃ: FOLHAGEM PROCEDENTE DE PLANTA SADIA, DESTINADO AO CONSUMO "IN NATURA", DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU IDEAL NO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR. COM GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPOORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA OU POR INSETOS QUE AFETEM SUAS CARACTERÍSTICAS, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES, RESÍDUOS DE PRODUTOS QUÍMICOS E CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À FOLHA, ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS, TAMANHO MÉDIO E UNIFORME. CARACTERÍSTICAS SANITÁRIAS PADRÕES CONFORME PADRÕES ANVISA.

INHAME: TUBÉRCULO LIMPO DE ELEVADA QUALIDADE, SELECIONADOS E SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS, COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE COM UNIFORMIDADE NO TAMANHO E COR. NÃO SÃO PERMITIDAS RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES E LESÕES MECÂNICAS OU PROVOCADAS POR INSETOS OU DOENÇAS. DEVE ESTAR



LIVRE DE SUJIDADES, TERRA OU RESÍDUO DE FERTILIZANTE ADERENTE À CASCA. AUSÊNCIA DE ODOR E SABOR ESTRANHO, ASSIM COMO PARASITAS E LARVAS. QUANTO AS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DEVE OBEDECER A LEGISLAÇÃO VIGENTE.

LARANJA LIMA A: PESO MÉDIO 200G PROCEDENTE DE PLANTA SADIA, DESTINADO AO CONSUMO “IN NATURA”, DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU IDEAL NO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE, GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA OU POR INSETOS QUE AFETEM SUAS CARACTERÍSTICAS, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES, PRODUTOS QUÍMICOS OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES, SEM AROMA E SABOR ESTRANHOS. TAMANHO MÉDIO E UNIFORME. OBEDECER A PADRÕES ANVISA

LARANJA PÊRA A :PESO MÉDIO 200G PROCEDENTE DE PLANTA SADIA, DESTINADO AO CONSUMO “IN NATURA”, DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU IDEAL NO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE, GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA OU POR INSETOS QUE AFETEM SUAS CARACTERÍSTICAS, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES, PRODUTOS QUÍMICOS OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES, SEM AROMA E SABOR ESTRANHOS. TAMANHO MÉDIO E UNIFORME. OBEDECER A PADRÕES ANVISA.

LARANJA TIPO PONCKAM A: PESO MÉDIO 250G TAMANHO UNIFORME PROCEDENTE DA FRUTIFICAÇÃO DE UMA PLANTA SÃ, DESTINADO AO CONSUMO “IN NATURA”, DEVENDO ESTAR FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU IDEAL NO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR QUE SÃO PRÓPRIOS DAS VARIEDADES, COM ESTAGIO DE MATURAÇÃO TAL QUE SUPORTE A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE MANTENDO AS CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA OU PROVOCADA POR INSETOS E DOENÇAS QUE AFETEM SUA QUALIDADE, ISENTAS DE SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, SEM UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS E LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES.

LIMÃO TAITI: PROCEDENTE DE PLANTA SADIA, DESTINADO AO CONSUMO “IN NATURA”, DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU IDEAL NO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE, APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA OU PROVOCADAS POR INSETOS, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES, PRODUTOS QUÍMICOS OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES A CASCA, ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS, TAMANHO MÉDIO E UNIFORME. PADRÕES ANVISA

MAÇÃ NACIONAL FUJI/GALA CLASSIFICAÇÃO 163-175, BANDEJADA, PRODUTO PROCEDENTE DE PLANTA SADIA, DESTINADO AO CONSUMO “IN NATURA”, DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU IDEAL NO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADES, APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA OU POR INSETOS E DOENÇAS QUE AFETEM SUAS CARACTERÍSTICAS. NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES, PRODUTOS QUÍMICOS OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. TAMANHO MÉDIO E UNIFORME, PADRÕES ANVISA

MAMÃO FORMOSA :PROCEDENTE DE PLANTA SADIA, DESTINADO AO CONSUMO “IN NATURA”, DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU IDEAL DE TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADES, APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA , POR INSETOS E DOENÇAS QUE AFETEM SUAS CARACTERÍSTICAS , NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES , PRODUTOS QUÍMICOS OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA. SEM UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. TAMANHO MÉDIO E UNIFORME. OBEDECER PADRÕES ANVISA

MANDIOCA GRAÚDA: RAIZ LIMPA DE ELEVADA QUALIDADE E SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS, COM ASPECTO, AROMA, SABOR E COR DA POLPA TÍPICOS DA VARIEDADE , COM UNIFORMIDADE NO TAMANHO E COR. NÃO SÃO PERMITIDAS RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES PROVOCADOS MECANICAMENTE OU POR INSETOS E DOENÇAS. PRÓPRIOS PARA O CONSUMO DEVENDO SER ORIUNDOS DE VEGETAIS SADIOS, COM COLHEITA RECENTE; LIVRES DE TERRA ADERENTE À CASCA. ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS, RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, PARASITAS E LARVAS. OBEDECER OS PADRÕES ANVISA.

MANGA TOMMY :PROCEDENTE DE PLANTA SADIA, DESTINADO AO CONSUMO “IN NATURA”, DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU IDEAL DE TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DAS VARIEDADES, APRESENTAREM GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA, POR INSETOS E DOENÇAS QUE AFETEM SUAS CARACTERÍSTICAS, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES, PRODUTOS QUÍMICOS OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA. SEM UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. TAMANHO MÉDIO E UNIFORME. OBEDECER A PADRÕES ANVISA

MARACUJÁ AZEDO: PRODUTO PROCEDENTE DE UMA PLANTA SADIA, DESTINADO AO CONSUMO “IN NATURA”, DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU IDEAL NO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR, PRÓPRIOS DA VARIEDADES, APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA OU PROVOCADAS POR INSETOS E DOENÇAS, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES, RESÍDUOS DE FERTILIZANTES E CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À CASCA, ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. TAMANHO MÉDIO E UNIFORME. PADRÕES ANVISA.

MELANCIA GRAUDA: PESO MÉDIO 8 KG REDONDA/COMPRIDA, FRUTO SADIO, DESTINADO AO CONSUMO “IN NATURA”, DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU IDEAL NO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE,



APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA OU PROVOCADAS POR INSETOS OU DOENÇAS, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES, PRODUTOS QUÍMICOS OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À CASCA, ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. TAMANHO MÉDIO E UNIFORME. PADRÕES ANVISA

MELÃO AMARELO: PROCEDENTE DE PLANTA SADIA, DESTINADO AO CONSUMO "IN NATURA", DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU IDEAL DE TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADES, APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA, POR INSETOS E DOENÇAS QUE AFETEM SUAS CARACTERÍSTICAS, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES, PRODUTOS QUÍMICOS OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, SEM UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. TAMANHO MÉDIO E UNIFORME. OBEDECER AOS PADRÕES ANVISA

MORANGO: FRUTO DESTINADO AO CONSUMO "IN NATURA", DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, UNIFORMIDADE NO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE, APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR O TRANSPORTE E A MANIPULAÇÃO, MANTENDO AS CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO APRESENTAR LESÕES MECÂNICA OU PROVOCADAS POR INSETOS , NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES A CASCA, ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS E LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES.

OVOS: BRANCOS, DE GALINHA, GRANDE. MANIPULADO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS E PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS. ISENTOS DE SUJIDADES, TRINCOS E QUEBRADURAS NA CASCA. DE PRODUÇÃO RECENTE E EMBALADOS EM CARTELAS DE 12 E 30 UNIDADES, PROTEGIDOS POR FILME DE PVC , DEVIDAMENTE DESTACANDO O NOME DO PRODUTOR, CARIMBO DO SIF OU SISP, DATA DA EMBALAGEM E VALIDADE, TIPO GRANDE, ASSIM COMO AS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. PODENDO SER ACONDICIONADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO COM TAMPA.

PEPINO: : PRODUTO DE ELEVADA QUALIDADE, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS. PRÓPRIOS PARA O CONSUMO, PROCEDENTES DE PLANTAS GENUÍNOS E SADIAS, APRESENTAREM GRAU IDEAL DE UNIFORMIDADE E DESENVOLVIMENTO QUANTO AO TAMANHO , AROMA, COR E SABOR QUE SÃO PRÓPRIOS DA VARIEDADE. ESTAREM LIVRES DE ENFERMIDADES E LESÃO DE ORIGEM MECÂNICA OU PRODUZIDAS POR INSETOS OU DOENÇAS. ISENTOS DE TERRA , PRODUTOS QUÍMICOS E CORPOS ESTRANHOS ADERENTES NA CASCA. SEM UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. ESTAREM ISENTOS DE SUJIDADES , PARASITAS E LARVAS.

PERA: FRUTO DESTINADO AO CONSUMO "IN NATURA", DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, UNIFORMIDADE NO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE, APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR O TRANSPORTE E A MANIPULAÇÃO, MANTENDO AS CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO APRESENTAR LESÕES MECÂNICA OU PROVOCADAS POR INSETOS , NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES A CASCA, ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS E LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES.

PÊSSEGO:FRUTO DESTINADO AO CONSUMO "IN NATURA", DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, UNIFORMIDADE NO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE, APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR O TRANSPORTE E A MANIPULAÇÃO, MANTENDO AS CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO APRESENTAR LESÕES MECÂNICA OU PROVOCADAS POR INSETOS , NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES A CASCA, ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS E LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES.

PIMENTÃO: ELEVADA QUALIDADE, BEM DESENVOLVIDAS, COMPACTAS E FIRMES. É INDISPENSÁVEL UNIFORMIDADE NA COLORAÇÃO, TAMANHO E CONFORMAÇÃO. PRÓPRIAS PARA O USO NA CULINÁRIA, DEVENDO SER PROCEDENTES DE VEGETAIS GENUÍNOS E SADIOS, SEREM FRESCAS, DE COLHEITA RECENTE , ABRIGADAS DOS RAIOS SOLARES E APRESENTAR UM ESTÁGIO IDEAL DE DESENVOLVIMENTO QUANTO AO TAMANHO, AROMA , COR, SABOR (MATURAÇÃO). ESTAREM LIVRES DE TERRA ADERENTE, ASSIM COMO SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. AUSÊNCIA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODORES E SABORES ESTRANHOS, RESÍDUO DE FERTILIZANTES OU PRODUTOS QUÍMICOS ADERENTES À CASCA.

REPOLHO LISO: HORTALIÇAS DE ELEVADA QUALIDADE, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDAS, COMPACTAS E FIRMES. É INDISPENSÁVEL UNIFORMIDADE NA COLORAÇÃO, TAMANHO E CONFORMAÇÃO. PRÓPRIAS PARA O CONSUMO, DEVENDO SER PROCEDENTES DE CULTURAS SADIAS, SEREM DE COLHEITA RECENTE, APRESENTANDO GRAU IDEAL NO DESENVOLVIMENTO DO TAMANHO, AROMA , COR E SABOR QUE SÃO PRÓPRIOS DA VARIEDADE. ESTAREM LIVRES DE TERRA, RESÍDUO DE FERTILIZANTES OU PRODUTOS QUÍMICOS ADERENTE NAS FOLHAS. ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHO. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS : CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS

TOMATE MADURO: FRUTO PROCEDENTE DE PLANTA SADIA, DESTINADO AO CONSUMO " IN NATURA " OU COMO INGREDIENTE NA CULINÁRIA, DEVENDO ESTAR FRESCO, TER ATINGIDO O GRAU IDEAL DE TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DE CADA VARIEDADE, APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E CONSERVAR AS CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. ESTAR LIVRE DE QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA OU CAUSADAS POR INSETOS E DOENÇAS. NÃO CONTER TERRA, SUJIDADES, PRODUTOS QUÍMICOS E CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS, ESTAREM LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. ISENTOS DE PARASITAS E LARVAS. TAMANHO MÉDIO E UNIFORME. PONTO DE MATURAÇÃO CONFORME ORIENTAÇÃO DO DEPARTAMENTO GESTOR. CARACTERÍSTICAS SANITÁRIAS CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.

VAGEM: ELEVADA QUALIDADE, BEM DESENVOLVIDAS, COMPACTAS E FIRMES. É INDISPENSÁVEL UNIFORMIDADE NA COLORAÇÃO, TAMANHO E CONFORMAÇÃO. PRÓPRIAS PARA O USO NA CULINÁRIA, DEVENDO SER PROCEDENTES DE VEGETAIS GENUÍNOS E SADIOS, SEREM FRESCAS, DE COLHEITA RECENTE , ABRIGADAS DOS RAIOS SOLARES E APRESENTAR UM ESTÁGIO IDEAL DE DESENVOLVIMENTO QUANTO AO TAMANHO, AROMA , COR, SABOR (MATURAÇÃO). ESTAREM LIVRES DE



TERRA ADERENTE, ASSIM COMO SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. AUSÊNCIA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODORES E SABORES ESTRANHOS, RESÍDUO DE FERTILIZANTES OU PRODUTOS QUÍMICOS ADERENTES À CASCA.

REPOSIÇÃO DOS PRODUTOS

Haverá reposição do produto quando:

Houver alterações do mesmo (cor e odor) no momento da entrega;

O peso e/ou tipo de embalagem e/ou rotulagem estiver em desacordo com a proposta e/ou amostra aprovada;

Na análise sensorial, o produto apresentar características organolépticas alteradas;

O produto apresentar alguma diferença em suas características físico-químicas;

Quando demonstrar contaminação e/ou deterioração do produto;

Não corresponder às exigências, devendo substituir o produto no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas após notificação da Unidade Requisitante, independente da aplicação das penalidades previstas;

No caso de troca do produto prevalecerá o menor preço;

CONTROLE DE QUALIDADE

A Prefeitura Municipal de Roseira, poderá realizar Laudo Bromatológico em Laboratório Oficial de sua escolha para análise físico-química, microbiológica, microscópica (histológica), vitaminas, minerais e outras análises consideradas necessárias. De forma que a empresa fornecedora acompanhe todo o processo, a mesma será comunicada por essa Prefeitura desde o primeiro momento em que será retirado o produto, o encaminhamento do mesmo ao laboratório e o retorno do resultado das análises. As despesas ocorrerão por conta de empresa contratada;

Os critérios para elaboração do Laudo descrito acima, devem seguir os seguintes procedimentos:

a) Será comunicado à empresa o envio de uma ou mais amostras do produto a um Laboratório Oficial escolhido pela Prefeitura;

b) O envio ao laboratório será realizado pela Prefeitura em nome da empresa, podendo haver acompanhamento de representante da mesma;

c) Será solicitado ao laboratório um orçamento com o custo da(s) análise(s), que será enviado diretamente à empresa;

d) Concluída a análise, o laboratório informará à empresa, para que a mesma providencie o pagamento;

e) A empresa, assim que for informada da conclusão do laudo, deverá comunicar por Ofício à Prefeitura, em até 24h (vinte e quatro horas) após a comunicação do laboratório;

f) A Prefeitura deverá retirar o laudo em até 72h (setenta e duas horas) após a comunicação oficial pela empresa, podendo haver acompanhamento de representante da empresa;



Prefeitura Municipal de Roseira – CNPJ Nº45.212.008/0001-50
Praça Sant'Ana, 201-Tel.(12) 3646-9900–CEP 12580-000

g) Em caso dos resultados das análises indicarem um produto fora das especificações do Edital e contraditórios aos padrões legais vigentes, caberá a análise técnica do Setor Jurídico da Prefeitura Municipal de Roseira, que considerando a gravidade da ocorrência, decidirá pela substituição do produto em prazo a ser convencionado entre as partes e/ou a aplicação de multa, nos termos do Edital;

Roseira, 18 de abril de 2018

Jonas Polydoro
Prefeito Municipal



PREGÃO PARA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº020/2018

PROCESSO Nº295/2018

ANEXO VIII – TERMO DE REFERÊNCIA

Obs.: APRESENTAR O ALVARÁ DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA, DE ACORDO COM A PORTARIA CVS 5 (CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) DE 09/04/2013.

CONTROLE DE QUALIDADE

A Prefeitura Municipal de Roseira, poderá realizar Laudo Bromatológico em Laboratório Oficial de sua escolha para análise físico-química, microbiológica, microscópica (histológica), vitaminas, minerais e outras análises consideradas necessárias. De forma que a empresa fornecedora acompanhe todo o processo, a mesma será comunicada por essa Prefeitura desde o primeiro momento em que será retirado o produto, o encaminhamento do mesmo ao laboratório e o retorno do resultado das análises. As despesas ocorrerão por conta de empresa contratada;

Os critérios para elaboração do Laudo descrito acima, devem seguir os seguintes procedimentos:

- a) Será comunicado à empresa o envio de uma ou mais amostras do produto a um Laboratório Oficial escolhido pela Prefeitura;
- b) O envio ao laboratório será realizado pela Prefeitura em nome da empresa, podendo haver acompanhamento de representante da mesma;
- c) Será solicitado ao laboratório um orçamento com o custo da(s) análise(s), que será enviado diretamente à empresa;
- d) Concluída a análise, o laboratório informará à empresa, para que a mesma providencie o pagamento;
- e) A empresa, assim que for informada da conclusão do laudo, deverá comunicar por Ofício à Prefeitura, em até 24h (vinte e quatro horas) após a comunicação do laboratório;
- f) A Prefeitura deverá retirar o laudo em até 72h (setenta e duas horas) após a comunicação oficial pela empresa, podendo haver acompanhamento de representante da empresa;
- g) Em caso dos resultados das análises indicarem um produto fora das especificações do Edital e contraditórios aos padrões legais vigentes, caberá a análise técnica do Setor Jurídico da Prefeitura Municipal de Roseira, que considerando a gravidade da ocorrência, decidirá pela substituição do produto em prazo a ser convencionado entre as partes e/ou a aplicação de multa, nos termos do Edital;

Em caso dos resultados das análises indicarem um produto fora das especificações do Edital, e contraditórios aos padrões legais vigentes, a empresa deverá providenciar a imediata substituição do produto.



PREGÃO PARA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº020/2018

PROCESSO Nº295/2018

ANEXO VIII – TERMO DE REFERÊNCIA

Os produtos deverão ser entregues entre 2ª feira ou 3ª feira das 7:00 às 12:00 horas;
Os produtos deverão ser nos seguintes locais:

DEPARTAMENTO	ENDEREÇO
ESCOLA JOAQUIM DE CAMPOS	RUA MAJOR VITORIANO, 06 CENTRO
ESCOLA ODILA DE SOUZA	AV.CAPITÃO MÁXIMO DE P.SANTOS, S/N ROSEIRA VELHA
ESCOLA ERNESTO MARCONDES RANGEL	AV.PORTUGAL, 187 BARRETINHO
ESCOLA ANA DE BARROS SERNIGÓI	R.BENEDITO MONTEIRO SILVA FRANÇA,109 PEDRO LEME
ESCOLA PADRE GERALDO	R.TORAZO YAEGASHI, 05 JARDIM PRIMAVERA
ESCOLA ANDRÉ BROCA	R.ROQUE VIEIRA DA SILVA, S/N CENTRO
ESCOLA FRANCISCO PAULA SANTOS	R.OLEGÁRIO DE PAULA, 80 ROSEIRA VELHA
CRECHE HOMERO DE PAULA SANTOS	RUA ROQUE VIEIRA DA SILVA, 35 CENTRO
CRECHE DONA SANTINHA	AV.BRASIL, 285 BARRETINHO
CRECHE TERESA PASIN	AV.IMPERADOR, 22 ROSEIRA VELHA
CRECHE PELERSON PENIDO	R.BENEDITO MONTEIRO SANTOS FRANÇA,297 PEDRO LEME
HOSPITAL	RUA DUQUE DE CAXIAS, S/Nº CENTRO

Roseira, 18 de abril de 2018

Jonas Polydoro
Prefeito Municipal