



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE VISTA ALEGRE DO ALTO**

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3287-1144 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

[www.vistaalegrealto.sp.gov.br](http://www.vistaalegrealto.sp.gov.br)

e-mail : [pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br](mailto:pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br)

## **EDITAL Nº 57/2013**

### **(REGISTRO DE PREÇOS PARA COMPRA FUTURA)**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 15/2013**

**PROCESSO DE LICITAÇÃO Nº 1457/2013**

## **PREÂMBULO**

- A sessão pública de processamento do Pregão será realizada no Auditório da Prefeitura Municipal deste município, localizada à Pça Dr H E Ower Sandolth, 278, no dia 28 de maio de 2013, as 13:00 horas.
- Os envelopes contendo a proposta e os documentos de habilitação serão recebidos no endereço acima mencionado, no dia da sessão inaugural do Pregão, logo após o credenciamento dos interessados que se apresentarem para participar.

Maiores informações e esclarecimentos a respeito do presente Edital, poderão ser obtidos na sede da Prefeitura Municipal, localizada à Praça Dr. Emílio Henrique Ower Sandolth, 278, na Seção de Licitações, ou pelo telefone (16) 3277-8313, ou ainda, pelo correio eletrônico <http://www.vistaalegrealto.sp.gov.br>.

A Prefeitura Municipal de Vista Alegre do Alto, nos termos do Decreto nº 2.152, de 06 de junho de 2.006, no uso de suas atribuições legais, torna público que se acha aberta nesta Prefeitura Municipal, licitação na modalidade **PREGÃO** (presencial) nº 15/2013 do tipo **Registro de Preços de Menor Preço por item**, abrigada nos autos do processo administrativo nº 1457/2013 conforme estabelecido neste instrumento convocatório.

O **PREGÃO** será conduzido pelo **PREGOEIRO**, auxiliado pela **EQUIPE DE APOIO**, conforme designação contida nos autos do processo.

Todos os procedimentos do presente certame obedecerão a Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, Decreto Municipal nº 2.152, de 06 de junho de 2006, aplicando-se subsidiariamente, no que couberem, as disposições da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações posteriores, e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie.

As propostas deverão atender todas as exigências e especificações constantes deste edital e dos anexos que o integram:

- Anexo I - Especificações do objeto;**
- Anexo II - Decreto Municipal nº 2.153, de 06/06/2006;**
- Anexo III - Minuta de Ata de Registro de Preços;**
- Anexo IV - Minuta da Declaração de Cumprimento das Condições de Habilitação;**
- Anexo V – Termo de recebimento do Edital: deverá ser digitado, datilografado e enviado através do fax (16) 3287.8300, imediatamente após a eventual retirada do Edital via internet.**
- Anexo VI - Termo de opção e declaração para micro e pequena empresa, e,**
- Anexo VII – Especificações, características dos produtos e informações adicionais**

As despesas decorrentes com a execução das obrigações derivadas desta licitação onerarão os recursos das dotações orçamentárias codificadas sob nºs:



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE VISTA ALEGRE DO ALTO**

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3287-1144 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

[www.vistaalegrealto.sp.gov.br](http://www.vistaalegrealto.sp.gov.br)

e-mail : [pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br](mailto:pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br)

05.02.10.301.0022.2.055.3.3.90.30.00

04.02.12.306.0020.2.082.3.3.90.30.00

## **1 DO OBJETO DA LICITAÇÃO**

- 1.1 Constitui objeto deste Pregão o registro de preços para a aquisição de **“Hortifrutigranjeiro”** conforme especificações e quantidades constantes do **Anexo I** que integram este Edital, independente de transcrição.
- 1.2 Os licitantes classificados em primeiro lugar deverão apresentar obrigatoriamente, uma amostra de 400g ou de 1 maço ou de 1 pacote em embalagem original de todos os itens licitados e identificadas com relação ao item a que se refere do Edital, bem como a razão social do licitante, sob pena de também serem desclassificados.
- 1.3 As amostras serão submetidas, no mesmo horário, à Avaliação Técnica, onde serão observados: a qualidade, o rendimento do produto, sua composição, número de Registro na Anvisa, a serem verificados pelas senhoras Maria Fernanda Cortezzi Cardoso - CRN 22517 e Mariana Grassetti Gava - CRN 14561.
- 1.4 Ainda que verificado posteriormente discrepância das especificações do objeto descritas na proposta do(s) produto(s) cotado(s) pela licitante e as características apresentadas nos itens cotados também ensejarão na sua desclassificação.

## **2 DAS CONDIÇÕES GERAIS DE PARTICIPAÇÃO**

2.1 Poderão participar deste pregão pessoas jurídicas que explorem ramo de atividade compatível com o objeto da contratação.

2.2 Estará impedido de participar a empresa que:

- a) Esteja cumprindo sanção de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública, aplicada por qualquer órgão da Administração Pública, na forma do inciso III, do Artigo 87 da Lei 8.666/93;
- b) Esteja cumprido sanção de suspensão temporária de participação em licitação com a Administração Pública em geral por praticar qualquer dos atos previstos no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/2002 ;
- c) Tiver registrado no seu contrato social atividade incompatível com o objeto deste Pregão.

## **3 DO CREDENCIAMENTO DO REPRESENTANTE LEGAL DA LICITANTE**

3.1 O Representante da licitante deverá se apresentar para o credenciamento, munido de documento de identidade, na data e horário estipulados no preâmbulo para a realização da sessão.

3.1.1 Tratando-se de Representante Legal (sócio, proprietário, dirigente ou assemblado), o credenciamento far-se-á por meio da apresentação do instrumento constitutivo da empresa registrado na Junta Comercial, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura;



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VISTA ALEGRE DO ALTO**

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3287-1144 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

[www.vistaalegrealto.sp.gov.br](http://www.vistaalegrealto.sp.gov.br)

e-mail : [pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br](mailto:pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br)

**3.1.2** Tratando-se de Procurador, o credenciamento far-se-á por meio da apresentação de instrumento público de procuração ou de instrumento particular com firma reconhecida do representante legal que o assina, do qual constem poderes específicos para formular ofertas e lances, negociar preço, interpor recursos e desistir de sua interposição, bem como praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, acompanhado do instrumento constitutivo da empresa, mencionado no **item 3.1.1**.

**3.1.3** O representante legal e o procurador deverão identificar-se exibindo documento oficial de identidade que contenha foto.

**3.2** Ainda que a sessão seja pública e que possa ser assistida por qualquer pessoa, para fins de efetiva participação no pregão, será admitido tão somente **1 (um)** representante para cada licitante, sendo que cada um deles poderá representar apenas uma empresa.

**3.3** Após o credenciamento, os representantes legais ou agentes credenciados apresentarão ao Pregoeiro, a declaração de pleno cumprimento dos requisitos de habilitação, conforme **Anexo IV**, e conforme o caso, a Declaração de opção pelo Sistema Simples Nacional conforme **Anexo VI** deste Edital.

### **4 DA ENTREGA DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

**4.1** A Proposta e os Documentos de Habilitação deverão ser apresentados separadamente, em 02 (dois) envelopes fechados e indevassáveis, contendo em sua parte externa os seguintes dizeres:

|                                                             |
|-------------------------------------------------------------|
| Razão Social da empresa:<br><b>Envelope nº 1 - Proposta</b> |
| Registro de Preços do Pregão nº 15/2013                     |
| Processo nº 1457/2013                                       |

|                                                                |
|----------------------------------------------------------------|
| Razão Social da empresa:<br><b>Envelope nº 2 - Habilitação</b> |
| Registro de Preços do Pregão nº 15/2013                        |
| Processo nº 1457/2013                                          |

### **5 DO CONTEÚDO DO ENVELOPE Nº 01 - PROPOSTA**

**5.1** O **Anexo I - Especificações do Objeto** descreve todos os itens objeto desta Licitação com todas as informações que serão apresentadas como **Proposta**, devendo no caso de sua utilização, ser datilografado, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, datada e assinada pelo representante legal da licitante ou pelo procurador, acompanhada da respectiva procuração/credenciamento, nos termos do **item 3.1.2**, caso não seja o próprio credenciado.

**5.2** Caso a empresa opte por elaborar a **Proposta** em um documento próprio deverão estar consignados em sua Proposta os elementos básicos do **Anexo**: nº do pregão, nº do processo, objeto, planilha orçamentária contendo item, quantidade, unidade, descrição, marca, valor unitário e valor total; declaração do Anexo I e razão social do proponente, devidamente datado e assinado.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VISTA ALEGRE DO ALTO**

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3287-1144 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

[www.vistaalegrealto.sp.gov.br](http://www.vistaalegrealto.sp.gov.br)

e-mail : [pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br](mailto:pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br)

### **5.3 Deverá estar consignado ainda nas propostas:**

**5.3.1** a razão social e o CNPJ do Proponente, endereço, e-mail (se houver), telefone/fax e data;

**5.3.2** descrição do objeto da presente licitação, por item, com indicação da marca dos produtos cotados, em estrita conformidade com as especificações dos Anexos I, II e III deste Edital.

**5.3.3** preço unitário e total em algarismos, expressos em moeda corrente nacional, com apenas dois dígitos após a vírgula, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária, incluindo, além do lucro, todas as despesas resultantes de impostos, taxas, tributos, frete e demais encargos, assim como todas as despesas diretas ou indiretas relacionadas com a integral execução do objeto da presente licitação para cada item licitado.

**5.3.4** prazo de validade da proposta de no mínimo 60 (sessenta) dias corridos.

**5.3.5** condições de entrega: de acordo com o edital.

**5.3.6** as empresas que apresentarem itens em sua proposta com preço unitário composto por mais de dois dígitos após a vírgula, terão os dígitos de milésimos desconsiderados.

**Importante:** Caso a empresa deixe de constar em sua proposta o prazo de validade da proposta, condição de pagamento e prazo de entrega ficará entendida a aceitação das condições constantes do Edital, considerando-se deste modo a classificação da proposta.

## **6 DO CONTEÚDO DO ENVELOPE Nº 02 – DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO**

**6.1** O envelope “habilitação” deverá conter os documentos a seguir relacionados, quanto a **HABILITAÇÃO JURÍDICA:**

**6.1.1** Prova de registro comercial, no caso de empresa individual;

**6.1.2** Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial, no caso de sociedades mercantis e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, no qual deverá estar contemplado, dentre os objetivos sociais, a execução de atividade da mesma natureza ou compatíveis com o objeto da licitação.

**6.2** Em relação a **Qualificação Técnica:**

**6.2.1** Apresentar relatório de Inspeção ou Alvará Sanitário da empresa expedida pela Vigilância Sanitária, comprovando que a mesma atende as Boas Práticas de Prestação de Serviços na Área de Alimentos e ou Boas Práticas para Obtenção de Padrões de Identidade e Qualidade de Produtos e Serviços na Área de Alimentação com vistas à proteção da saúde da população conforme Portaria MS nº 1428 de 26 de novembro de 1993 e Resolução nº 23, de 15 de março de 2000.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VISTA ALEGRE DO ALTO**

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3287-1144 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

[www.vistaalegrealto.sp.gov.br](http://www.vistaalegrealto.sp.gov.br)

e-mail : [pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br](mailto:pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br)

### **6.3 Em relação à REGULARIDADE FISCAL:**

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ);

b) Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal, relativo à sede ou domicílio da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;

c) Prova de regularidade perante o Sistema de Seguridade Social (INSS), por meio da apresentação da CND - Certidão Negativa de Débitos, ou positiva de Débito com efeito de negativa, com prazo de validade em vigor na forma da Lei;

d) Prova de regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), por meio da apresentação da CRF - Certificado de Regularidade do FGTS, com prazo de validade em vigor na forma da Lei;

e) Prova de regularidade para com a Fazenda Federal (Certidão de Tributos Federais e Certidão Negativa da Dívida da União, expedidos, respectivamente, pela Secretaria da Receita Federal e Procuradoria da Fazenda Nacional), Estadual e Municipal (mobiliário) da sede ou domicílio da licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;

f) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT) expedida pela **Justiça do Trabalho**.

**6.4** Os licitantes deverão apresentar declaração de inexistência de fato superveniente impeditivo da habilitação, na forma do § 2º, do artigo 32, da Lei Federal nº 8.666/93, conforme modelo abaixo:

#### **DECLARAÇÃO**

\_\_\_\_(nome da empresa)\_\_\_\_, CNPJ nº \_\_\_\_\_, sediada em \_\_\_\_\_(endereço completo), por intermédio de seu representante legal, infra assinado, **DECLARA**, sob as penas da lei, que até a presente data, inexistem fatos impeditivos para a sua habilitação no presente **PREGÃO presencial para registro de preços nº 15/2013**, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

Local e data \_\_\_\_\_

Assinatura \_\_\_\_\_

Nome e nº da identidade do representante legal

**6.5** Os licitantes deverão apresentar **Declaração de que não emprega menores de 18 (dezoito) anos em trabalhos noturnos e menores de 16 (dezesesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos**, conforme a Lei nº 9.854/99.

**6.6** Os documentos indicados no **item 6**, deverão ser apresentados por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente, podendo ainda ser autenticadas pelo pregoeiro.

**6.7** Não serão aceitos “protocolos de entrega” ou “solicitação de documentos” em substituição aos documentos ora exigidos, inclusive no que se refere às certidões.

**6.8** Se algum documento apresentar falha não sanável na sessão, acarretará a inabilitação da proponente.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VISTA ALEGRE DO ALTO**

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3287-1144 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

[www.vistaalegrealto.sp.gov.br](http://www.vistaalegrealto.sp.gov.br)

e-mail : [pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br](mailto:pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br)

**6.9** O Pregoeiro ou a Equipe de apoio diligenciará efetuando consulta direta nos “sites” dos órgãos expedidores na Internet para verificar a veracidade dos documentos obtidos por este meio eletrônico.

## **7 DO PROCEDIMENTO E DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS**

**7.1** No dia, horário e local indicados no preâmbulo deste Edital, será aberta a sessão de processamento do Pregão, iniciando-se com o credenciamento das interessadas em participar do certame.

**7.2** Após o credenciamento, as licitantes entregarão ao Pregoeiro a Declaração de Pleno Atendimento aos Requisitos de Habilitação, e conforme o caso, a Declaração de Opção pelo Sistema Simples Nacional, de que trata o **item 3.3** deste Edital e, em envelopes separados, a Proposta de Preços e a Documentação de Habilitação.

**7.3** Nenhum outro documento será recebido, nem serão permitidos quaisquer acréscimos à proposta e documentação de habilitação, a partir da abertura do primeiro envelope de propostas, estando encerrado o credenciamento, e por consequência a possibilidade de admitir novos participantes no certame.

**7.4** Abertos os envelopes de preços, o Pregoeiro fará circular entre os presentes os respectivos documentos para serem rubricados.

**7.5** Para o julgamento e classificação das propostas, será adotado o critério de **menor preço unitário por item**, assim como as especificações técnicas e parâmetros mínimos de qualidade definidos no edital.

**7.5.1** Será verificada a exatidão das operações aritméticas que conduziram ao valor total orçado, procedendo-se à correção, no caso de eventuais erros e, havendo divergência entre os valores, prevalecerá o preço unitário. As correções efetuadas serão consideradas para apuração do valor da proposta.

**7.6** A análise das propostas pelo Pregoeiro visará ao atendimento das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos, sendo desclassificadas as propostas:

- a) cujo objeto não atenda às especificações, prazos de entrega, validade da proposta e demais condições fixados no Edital;
- b) que apresentem preço ou vantagem baseados em proposta das demais licitantes;
- c) que contiverem cotação de objeto diverso daquele constante neste edital.

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

**7.8** As propostas classificadas serão selecionadas para a **etapa de lances**, com observância dos seguintes critérios:





## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VISTA ALEGRE DO ALTO**

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3287-1144 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

[www.vistaalegrealto.sp.gov.br](http://www.vistaalegrealto.sp.gov.br)

e-mail : [pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br](mailto:pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br)

a) Seleção da proposta de menor preço e das demais propostas com preços sucessivos até 10% (dez por cento) superiores àquela;

b) Não havendo pelo menos 3 (três) preços na condição definida na alínea anterior, serão selecionadas as propostas que apresentarem os menores preços, até o máximo de 3 (três). Na hipótese de empate de preços, serão admitidas todas as propostas empatadas, independentemente do número de licitantes.

**7.8.1** O Pregoeiro convidará individualmente os autores das propostas selecionadas a formular lances de forma verbal e seqüencial, a partir do autor da proposta de maior preço e os demais em ordem decrescente de valor, decidindo-se por meio de sorteio no caso de empate de preços.

**7.8.2** A licitante sorteada em primeiro lugar poderá escolher a posição na ordenação de lances em relação aos demais empatados, e assim, sucessivamente, até a definição completa da ordem de lances.

**7.9** Para efeito de seleção será considerado o preço unitário do item.

**7.10** Os lances verbais deverão ser formulados em valores distintos e decrescentes, inferiores ao último lance pelo licitante ofertado.

**7.11** A etapa de lances terá duração máxima de 3 (três) minutos por item, podendo ser considerada encerrada antes deste prazo quando todos os participantes dessa etapa declinarem da formulação de lances.

**7.12** Após este ato, serão classificadas, na ordem crescente dos valores, as propostas não selecionadas por conta da regra disposta no **item 7.8.1**, e aquelas selecionadas para a etapa de lances, considerando-se para estas, o último preço ofertado.

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

**7.14** Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se a proponente desistente às penalidades constantes deste Edital.

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

**7.16** O Pregoeiro examinará a aceitabilidade do preço ofertado pela primeira classificada em cada item, decidindo motivadamente a respeito.

**7.16.1** A aceitabilidade será aferida a partir dos preços de mercado vigentes na data da apresentação das propostas, apurados mediante pesquisa realizada pela Administração Municipal.

**7.17** Considerada aceitável a oferta de menor preço, será aberto o envelope contendo os documentos de habilitação do seu autor.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VISTA ALEGRE DO ALTO**

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3287-1144 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

[www.vistaalegrealto.sp.gov.br](http://www.vistaalegrealto.sp.gov.br)

e-mail : [pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br](mailto:pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br)

**7.17.1** Eventuais falhas, omissões ou outras irregularidades nos documentos de habilitação poderão ser saneadas na sessão pública de processamento do Pregão, até a decisão sobre a habilitação.

**7.17.2** A verificação será certificada pelo Pregoeiro, anexando aos autos documentos passíveis de apresentação e substituição, salvo impossibilidade devidamente justificada.

**7.17.3** A Administração não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos, no caso de verificação por esse meio hábil de informações. Ocorrendo essa indisponibilidade e não sendo apresentados os documentos alcançados pela verificação, a licitante será considerada inabilitada.

**7.18** Constatado o atendimento pleno dos requisitos de habilitação previstos neste Edital, a licitante será considerada habilitada e declarada vencedora do certame, sendo-lhe adjudicado o objeto para o qual apresentou a proposta.

**7.18.1** Se a oferta não for aceitável, ou se a proponente não atender às exigências de habilitação, o Pregoeiro examinará as ofertas subseqüentes de menor preço, na ordem de classificação, podendo negociar com os respectivos autores, até a apuração de uma proposta que, verificada sua aceitabilidade e a habilitação da proponente, será declarada vencedora.

**7.19** Da reunião será lavrada ata circunstanciada, na qual serão registradas as ocorrências relevantes e que, ao final, será assinada pelo Pregoeiro, equipe de apoio e pelas proponentes presentes.

**7.19.1** As recusas ou as impossibilidades de assinaturas devem ser registradas expressamente na própria ata.

**7.20** Havendo propostas ou lances, conforme o caso, de microempresa ou empresas de pequeno porte, com intervalo de até 5% (cinco por cento) superiores à licitante originalmente melhor classificada no certame, serão essas consideradas empatadas, com direito de preferência pela ordem de classificação, nos termos do artigo 44, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, para oferecer propostas.

**7.21** Da recusa do direito de preferência com apresentação de proposta/lance inferior pela microempresa ou empresa de pequeno porte, conforme o caso, no prazo de 5 (cinco) minutos após o encerramento de lances a contar da convocação do pregoeiro, ocorrerá a preclusão e a contratação da proposta originariamente mais bem classificada, ou revogação do certame.

**7.22** O instituto da preferência da contratação no exame das propostas previsto no presente edital, somente se aplicará na hipótese da proposta inicial não ter sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

## **8 DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL, DO RECURSO, DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO**





## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VISTA ALEGRE DO ALTO**

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3287-1144 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

[www.vistaalegrealto.sp.gov.br](http://www.vistaalegrealto.sp.gov.br)

e-mail : [pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br](mailto:pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br)

**8.1** Com antecedência superior a 2 (dois) dias úteis anteriores da data fixada para o recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório do Pregão.

**8.1.1** Os esclarecimentos serão disponibilizados na página oficial da internet do município, [http:// www.vistaalegrealto.sp.gov.br](http://www.vistaalegrealto.sp.gov.br).

**8.2** As impugnações devem ser protocoladas diretamente na Seção de Licitações e dirigidas ao subscritor do edital.

**8.2.1** Acolhida a petição contra o ato convocatório, em despacho fundamentado, será designada nova data para a realização do certame.

**8.3** A entrega da proposta, sem que tenha sido tempestivamente impugnado o edital, implicará na plena aceitação, por parte dos interessados, das condições nele estabelecidas.

**8.4** Dos atos do Pregoeiro cabe recurso, devendo haver manifestação verbal imediata na própria sessão pública, com o devido registro em ata da síntese da motivação da sua intenção, abrindo-se então o prazo de 3 (três) dias corridos para a apresentação escrita das razões, ficando as demais licitantes, desde logo, intimadas para apresentar contra-razões, em igual número de dias, que começarão a correr no término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

**8.4.1** A ausência de manifestação imediata e motivada pela licitante na sessão pública importará na decadência do direito de recurso, na adjudicação do objeto do certame à licitante vencedora e no encaminhamento do processo à autoridade competente para a homologação.

**8.4.2** Na hipótese de interposição de recurso, o Pregoeiro poderá reconsiderar a sua decisão ou encaminhá-lo devidamente informado à autoridade competente.

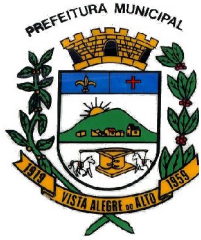
**8.4.3** Uma vez decididos os recursos administrativos eventualmente interpostos e, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade superior competente adjudicará o objeto do certame à licitante vencedora e homologará o procedimento licitatório.

**8.4.4** O recurso contra decisão do Pregoeiro não terá efeito suspensivo e o seu acolhimento resultará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

## **9 DA ATA, DO PRAZO DE VALIDADE E DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS**

**9.1** Após homologado o resultado desta licitação, o Executivo Municipal convocará o proponente vencedor para a assinatura da ata de registro de preços ou retirada da nota de empenho, ou a entregará diretamente, quando será exigida a comprovação de condições de habilitação consignadas no edital.

**9.2** A ata de registro de preços, que formaliza uma promessa de contratação de cunho irrevogável para o licitante vencedor, ou para o particular que concordar em executar o objeto da



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VISTA ALEGRE DO ALTO**

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3287-1144 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

[www.vistaalegrealto.sp.gov.br](http://www.vistaalegrealto.sp.gov.br)

e-mail : [pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br](mailto:pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br)

licitação pelo preço daquele, será subscrita pelo convocado e pela autoridade competente municipal, após o prazo de 3 (três) dias úteis, contados da notificação publicada em resumo no Diário Oficial do Estado.

**9.2.1** O licitante convocado que deixar de assinar a ata no prazo fixado, dela será excluído, cabendo a administração convocar a(s) outra(s) proponente(s) classificada(s), ao preço do primeiro. A recusa equivale à infração prevista no artigo 81 do vigente Estatuto das Licitações e Contratos, sujeitando-o à aplicação da multa fixada no artigo 2º do Decreto nº 2.153, de 06 de junho de 2006.

**9.2.2** Ao assinar a Ata de registro de preços a empresa adjudicatária obriga-se a fornecer os bens a ela adjudicados, conforme especificações e condições contidas neste edital, em seus anexos e também na proposta apresentada, prevalecendo, no caso de divergência, as especificações e condições do edital.

**9.3** O registro de preços terá validade de 9 (nove) meses, cujo prazo iniciar-se-á a partir da data da publicação da respectiva ata.

**9.4** O cancelamento do registro de preços ocorrerá quando o fornecedor:

**9.4.1** - recusar-se a retirar o instrumento contratual equivalente, no prazo estabelecido, sem justificativa aceitável;

**9.4.2** - não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;

**9.4.3** - for declarado inidôneo ou impedido de contratar com a Administração, nos termos dos Artigos 7º e 87, respectivamente, das Leis Federais nºs 8.666/93, alterada posteriormente, pela Lei nº 10520 de 17 de julho de 2002.

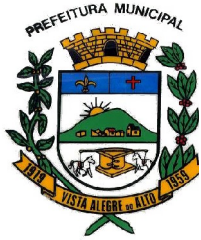
**9.5** A ata de Registro de Preços poderá sofrer alterações, aceitando a empresa contratada, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos e supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial autorizado, conforme Parágrafo 1º, do artigo 65, da Lei Federal nº 8666/93 e posteriores alterações.

## **10 DA CONTRATAÇÃO E DA GARANTIA**

**10.1** Contado a partir da notificação publicada em resumo no Diário Oficial do Estado, os fornecedores dos bens nela incluídos, terão o prazo máximo de 3 (três) dias úteis para assinar a ata de registro de preços.

**10.1.1** O prazo fixado no item anterior admite prorrogação uma única vez, desde que por igual período e que o convocado apresente convincente justificativa até o último dia do primeiro período de tempo.

**10.2** Não será exigida a prestação de garantia contratual, conforme faculdade insculpida no artigo 56, da Lei Federal nº 8666/93 alterada posteriormente.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VISTA ALEGRE DO ALTO**

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3287-1144 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

[www.vistaalegrealto.sp.gov.br](http://www.vistaalegrealto.sp.gov.br)

e-mail : [pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br](mailto:pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br)

**10.3** Se por ocasião da formalização da ata, as certidões de regularidade de débito da adjudicatária perante o sistema de Seguridade Social (INSS) e do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) estiverem com os prazos de validade vencidos, a Seção Licitante do órgão licitante verificará a situação por meio eletrônico hábil de informações, certificando nos autos do processo a regularidade e anexando os documentos passíveis de obtenção por tais meios, salvo impossibilidade devidamente justificada.

**10.4** Se não for possível atualizá-las por meio eletrônico hábil de informações, o fornecedor será notificado para, no prazo de 2 (dois) dias úteis, comprovar a sua situação de regularidade de que trata este item, mediante a apresentação das certidões respectivas com prazos de validade em vigência, sob pena de a contratação não se realizar.

**10.5** O registro de preços na ata não obriga a Prefeitura Municipal de Vista Alegre do Alto a firmar as contratações que dele poderão advir, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação vigente, assegurando-se ao beneficiário do registro a preferência de contratação em igualdade de condições.

**10.6** Ao contratado poderá ser acrescido o objeto do fornecimento dentro dos limites estabelecidos na Lei Federal nº 8.666/93.

## **11 DO FORNECIMENTO DO OBJETO DA LICITAÇÃO**

**11.1** O objeto desta licitação deverá ser entregue, **diariamente**, no local especificado de cada setor (alimentação escolar e saúde), de Segunda a Sexta feira, conforme a necessidade e solicitação dos setores responsáveis (Setor de Alimentação Escolar e Setor de Saúde - Alimentação Hospitalar) durante os meses de vigência da ata de registro de preços, **impreterivelmente das 15:00h as 16:00h no Setor de Alimentação Escolar e, se necessário, às segundas-feiras, às 6:00 horas** onde será promovida a verificação da conformidade do objeto, expedido o competente Termo de Recebimento Definitivo, correndo por conta da contratada as despesas de embalagem, montagem, seguros, transportes, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes da entrega.

**11.2** Os locais de entrega do objeto desta licitação são:

**Para o Setor de Alimentação Escolar:** Cozinha da Creche Coração de Jesus, situada a Avenida Monte Alto nº 75, Centro, Cep: 15.920 – 000, Vista Alegre do Alto – SP, sendo efetuada por conta e risco da proponente vencedora até o local indicado, conforme orientação do Órgão Gestor.

**Para o Setor de Saúde – Alimentação Hospitalar:** Cozinha da Unidade Mista de Saúde de Vista Alegre do Alto, situada a Avenida 18 de Fevereiro nº27, Centro, Cep: 15.920-000, Vista Alegre do Alto – SP, sendo efetuada por conta e risco da proponente vencedora até o local indicado, conforme orientação do Órgão Gestor.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VISTA ALEGRE DO ALTO**

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3287-1144 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

[www.vistaalegrealto.sp.gov.br](http://www.vistaalegrealto.sp.gov.br)

e-mail : [pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br](mailto:pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br)

**11.3 Não serão aceitos, independente de qualquer alegação, pedidos de prorrogação de prazo para entrega do objeto da presente licitação, sendo que o não cumprimento do prazo de entrega implica nas sanções previstas no item 11.1.**

**11.4** A empresa adjudicatária obriga-se a entregar qualquer que seja a quantidade dos materiais dos preços registrados, não sendo admitido o acúmulo de pedidos para entrega posterior.

**11.5** Somente serão emitidos atestados de recebimento se os produtos entregues estiverem plenamente de acordo com as especificações constantes deste edital e seus anexos, acompanhada da respectiva nota fiscal.

**11.6 Os contribuintes obrigados a emissão da Nota Fiscal Eletrônica deverão fornecer a respectiva NF-e nos termos do Inciso III, do Artigo 7º da Portaria CAT 162/2008.**

## **12 DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO DA LICITAÇÃO**

**12.1** O objeto da presente licitação será recebido provisoriamente em até 1 (um) dia útil, contado da data da entrega, no local e endereço indicados no subitem 11.2 do item anterior. O licitante deverá observar o Anexo VII para a entrega do objeto desta licitação.

**12.2** Os produtos entregues serão conferidos e pesados no local de recebimento, por pessoa responsável e indicada por cada setor. Aqueles que não atenderem as especificações e critérios técnicos serão devolvidos com ônus para o fornecedor e deverão ser repostos em no máximo 12 (doze) horas. O não cumprimento deste prazo submete a Contratada às penalidades previstas na Lei 8.666/93 e conforme subitem 10.1 da Minuta de Contrato. No caso de devolução, a nota ou cupom fiscal de recebimento ficarão retidos até que a mercadoria seja reposta.

**12.3** Constatadas irregularidades no objeto contratual, o contratante poderá:

- a) se disser respeito à especificação, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;
- b) se disser respeito à diferença de quantidade ou de partes, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

**12.3** O recebimento definitivo do objeto dar-se-á no prazo de 2 (dois) dias úteis, após o recebimento provisório, desde que o encarregado da seção administrativa conclua pela conformidade e aceitação das especificações e quantidades contratadas, mediante recibo passado no verso do documento fiscal correspondente.

## **13 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

**13.1** Entregar os produtos em prazo não superior ao estipulado na proposta e seguindo o edital. Caso tal entrega não seja feita dentro do prazo, a CONTRATADA ficará sujeita à suspensão e multa estabelecida neste Edital.

**13.2** Responder, integralmente, por perdas e danos que vier a causar ao Município de Vista Alegre do Alto ou a terceiros, em razão de ação ou omissão, dolosa ou culposa, sua ou dos seus propositos, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VISTA ALEGRE DO ALTO**

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3287-1144 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

[www.vistaalegrealto.sp.gov.br](http://www.vistaalegrealto.sp.gov.br)

e-mail : [pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br](mailto:pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br)

**13.3** A CONTRATATA não será responsável por qualquer perda ou dano resultado de caso fortuito ou força maior.

### **14 DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

**14.1** O pagamento pelo fornecimento do objeto desta licitação será efetuado no segundo dia útil da segunda semana do mês subsequente à entrega do objeto e emissão da respectiva nota fiscal, observadas as apresentações das certidões de regularidade perante o INSS e FGTS.

**14.2** Se o término do prazo para pagamento ocorrer em dia sem expediente no órgão licitante, o pagamento deverá ser efetuado no primeiro dia útil subsequente.

**14.3** O pagamento será processado através de ordem ou depósito bancário em conta corrente indicada pela empresa contratada, ou, caso assim opte na proposta comercial, mediante cheque nominal.

**14.4** Não será iniciada a contagem de prazo, caso os documentos fiscais apresentados ou outros necessários à liquidação da despesa contenham incorreções.

**14.5** O pagamento efetuado em desacordo com o estabelecido no antecedente item 14.1, será compensado por juros moratórios, à razão de 0,5% (meio por cento) ao mês, calculados “pró rata tempore” em relação ao atraso verificado.

### **15 DAS SANÇÕES**

**15.1** Ficará impedida de licitar e contratar com a Prefeitura Municipal de Vista Alegre do Alto, pelo prazo de 2 (dois) anos, ou, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, a pessoa jurídica que praticar quaisquer atos previstos no artigo 7º, da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2.002, conforme o Decreto nº 2.153, de 06 de junho de 2006.

**15.2** A sanção de que trata o item anterior poderá ser aplicada juntamente com as multas moratórias previstas no Decreto nº 2.152, de 06 de junho de 2.006, integrante deste Edital, garantido o exercício da prévia e ampla defesa.

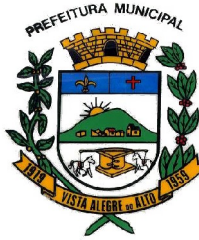
### **15 DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

**15.1** As normas disciplinadoras desta licitação serão interpretadas em favor da ampliação da disputa, respeitada a igualdade de oportunidade entre as licitantes, desde que não comprometam o interesse público, a finalidade e a segurança da contratação.

**15.2** O resultado do presente certame será divulgado no DOE e no endereço eletrônico [http://: www.vistaalegrealto.sp.gov.br](http://www.vistaalegrealto.sp.gov.br).

**15.3** Os demais atos pertinentes a esta licitação, passíveis de divulgação, serão divulgados no endereço eletrônico do Município [http://:www.vistaalegrealto.sp.gov.br](http://www.vistaalegrealto.sp.gov.br).

**15.4** As empresas que retirarem o edital por meio eletrônico serão responsáveis pelo envio do aviso de recebimento do Edital ao pregoeiro (Anexo VII), sendo que o não envio deste



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VISTA ALEGRE DO ALTO**

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3287-1144 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

[www.vistaalegrealto.sp.gov.br](http://www.vistaalegrealto.sp.gov.br)

e-mail : [pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br](mailto:pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br)

aviso, não impossibilita a empresa de participar do pregão, podendo a empresa não ser notificada sobre eventuais alterações do presente edital ou informações prestados pelo pregoeiro.

**15.5** Após a celebração das atas, os envelopes contendo os documentos de habilitação das demais licitantes ficarão à disposição para retirada, pelo prazo de cinco dias, findo o qual serão inutilizados.

**15.6** Os casos omissos do presente **Pregão** serão solucionados pelo Pregoeiro.

**15.7** Para dirimir quaisquer questões decorrentes desta licitação, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o foro da Comarca de Monte Alto, Estado de São Paulo.

***Vista Alegre do Alto, 14 de maio de 2013.***

**KALIL AIDAR FILHO**  
**Prefeito Municipal**





## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VISTA ALEGRE DO ALTO**

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3287-1144 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

[www.vistaalegrealto.sp.gov.br](http://www.vistaalegrealto.sp.gov.br)

e-mail : [pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br](mailto:pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br)

### **ANEXO I**

#### **Especificações do Objeto e Planilha Orçamentária/ formulário para proposta**

**PREGÃO N.º 14/2013**

**PROCESSO N.º 1456/2013**

**OBJETO: Registro de preços para aquisição de hortifrutigranjeiro**

| ITEM | UNID.       | QTDE<br>TOTAL | GÊNERO                    | CARACTERÍSTICAS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | MARCA/PROC<br>EDÊNCIA | VALOR<br>UNITÁRIO | VALOR<br>TOTAL |
|------|-------------|---------------|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------------|----------------|
| 1    | Unid<br>ade | 2160          | <b>Abacaxi<br/>Pérola</b> | <b>Abacaxi Pérola:</b> a graúdo, originário de planta sadia destinado ao consumo in natura, estar fresco, ter atingido o grau máximo de sabor, aroma, cor característico da variedade, com grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e armazenamento permanecendo adequado para consumo, sem lesões provocadas por insetos, doenças e mecânicas.                                                                                                                                                                         |                       |                   |                |
| 2    | Kg          | 450           | <b>Abóbora<br/>madura</b> | <b>Abóbora Madura:</b> peso médio: gr. Fruto sadio, suficientemente desenvolvido, 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 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. |                       |                   |                |
| 3    | Kg          | 990           | <b>Abobrinha</b>          | <b>Abobrinha Brasileira Extra:</b> Fruto sadio, suficientemente desenvolvido, 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 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.     |                       |                   |                |



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE VISTA ALEGRE DO ALTO**

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3287-1144 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

[www.vistaalegrealto.sp.gov.br](http://www.vistaalegrealto.sp.gov.br)

e-mail : [pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br](mailto:pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br)

|   |              |      |                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |  |  |
|---|--------------|------|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
| 4 | Kg           | 990  | <b>Acelga</b>                     | <b>Acelga Extra AA:</b> parte verde das hortalças, de elevada qualidade, sem defeitos, como folhas verdes, sem traços na descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar uniformidade no tamanho, aroma e cor, típicos da variedade. Peso médio por maço: g. Nada que altere a sua conformação e aparência típica. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécies vegetais genuínos e são, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades assim como de danos por eles provocados; estarem livres de folhas externas suja 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. |  |  |  |
| 5 | Maço         | 3420 | <b>Alface americana ou crespa</b> | <b>Alface Americana ou Crespa Extra:</b> parte verde das hortalças, de elevada qualidade, sem defeitos, como folhas verdes, sem traços na descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar uniformidade no tamanho, aroma e cor, típicos da variedade. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécies vegetais genuínos e são, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades assim como de danos por eles provocados; estarem livres de folhas externas suja e de terra aderente; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.                                                                                                                                                                                                                       |  |  |  |
| 6 | Kg           | 180  | <b>Alho de cabeça</b>             | Alho bulbo inteiro, nacional, de boa qualidade- firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes; tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido; isento de sujidades, parasitas e larvas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |  |  |
| 7 | Balde 3Kg    | 90   | <b>Alho moído</b>                 | Alho puro moído. Embalagem contendo 3Kg..                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |  |  |
| 8 | Pote de 500g | 144  | <b>Alho moído</b>                 | Alho puro moído. Embalagem contendo 500g.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |  |  |



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE VISTA ALEGRE DO ALTO**

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3287-1144 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

[www.vistaalegrealto.sp.gov.br](http://www.vistaalegrealto.sp.gov.br)

e-mail : [pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br](mailto:pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br)

|    |      |      |                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |  |  |
|----|------|------|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
| 9  | Maço | 2340 | <b>Almeirão</b>      | <b>Almeirão Extra A:</b> parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços na descoloração, turgescendo, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar uniformidade no tamanho, aroma e cor típicos da variedade. Peso médio por maço: 700 gr. Nada que altere sua conformação e aparência típica. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécies vegetais genuínos e são, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades, assim como de danos por eles 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. |  |  |  |
| 10 | Kg   | 540  | <b>Banana maçã</b>   | <b>Banana Maçã Extra :</b> peso médio 140 g/unidade, 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 suportar a manipulação, o transporte, conservando-se em condições adequadas para o consumo imediato e mediano. Não permita suportar manipulação, o transporte e armazenamento permanecendo adequado para o consumo, sem lesões provocadas por insetos, doenças e mecânicas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |  |  |
| 11 | Kg   | 6435 | <b>Banana Nanica</b> | <b>Banana Nanica Extra A:</b> Climatizada, 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 suportar a manipulação, o transporte, conservando-se em condições adequadas para o consumo imediato e mediano. Não apresentem 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.                                                                                                                                                   |  |  |  |



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VISTA ALEGRE DO ALTO**

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3287-1144 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

[www.vistaalegrealto.sp.gov.br](http://www.vistaalegrealto.sp.gov.br)

e-mail : [pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br](mailto:pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br)

|    |      |      |                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |  |  |
|----|------|------|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
| 12 | Kg   | 4140 | <b>Batata Inglesa</b>  | <b>Batata Inglesa Beneficiada Lisa Extra:</b> tubérculo de elevada qualidade, selecionados 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. |  |  |  |
| 13 | Kg   | 360  | <b>Berinjela</b>       | <b>Berinjela Extra AA:</b> o produto deve ser limpo, de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidas, com aspectos, aroma e sabor típicos da variedade e uniformes no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Produto de excelente qualidade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |  |  |
| 14 | Kg   | 990  | <b>Beterraba</b>       | <b>Beterraba Extra AA:</b> o produto deve ser limpo, de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidas, com aspectos, aroma e sabor típicos da variedade e uniformes no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Produto de excelente qualidade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |  |  |
| 15 | Maço | 180  | <b>Brócolis</b>        | <b>Brócolis:</b> tamanho médio, produtos são, limpos, de boa qualidade - sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos perfurações.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |  |  |
| 16 | Kg   | 3240 | <b>Cebola Nacional</b> | <b>Cebola:</b> classificação média, sem defeito, suficientemente desenvolvida, com aspecto e sabor típicos de variedades e uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Características ferais: deverá estar livre de enfermidades, de unidade externa anormal, de resíduos de fertilizantes. Quanto às características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente (ANVISA) sujidade e parasitas.                                                                                                                                                                                                               |  |  |  |



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VISTA ALEGRE DO ALTO**

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3287-1144 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

[www.vistaalegrealto.sp.gov.br](http://www.vistaalegrealto.sp.gov.br)

e-mail : [pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br](mailto:pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br)

|    |         |      |                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |  |  |
|----|---------|------|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
| 17 | Kg      | 2880 | <b>Cenoura</b>        | <b>Cenoura Extra AA:</b> 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 corte. Os tubérculos próprios para o consumo devem proceder de espécies vegetais genuínos e são, serem de colheita recente; não estejam danificados por quaisquer lesões de origem mecânica que afetem sua aparência; estejam livres de terra aderente à casca, estejam isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; resíduos de fertilizantes. Quanto às características microbiológicas, os tubérculos devem obedecer os padrões da ANVISA. Quanto às características microscópicas não deverá apresentar sujidade e parasitas.                                                                     |  |  |  |
| 18 | Unidade | 225  | <b>Couve flor</b>     | <b>Couve Flor Extra AA:</b> tamanho médio, produtos são, limpos, de boa qualidade - sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos perfurações.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |  |  |
| 19 | Maço    | 2070 | <b>Couve manteiga</b> | <b>Couve Manteiga Extra:</b> parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços na descoloração, turgescendo, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar uniformidade no tamanho, aroma e cor, típicos da variedade. Nada que altere sua conformação e aparência típica. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécies vegetais genuínos e são, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estejam livres de insetos e enfermidades assim como de danos por eles providos; estejam livres de folhas externas sujas e de terra aderente; estejam 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. |  |  |  |
| 20 | Maço    | 4680 | <b>Cheiro verde</b>   | <b>Cheiro verde:</b> parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, como folhas verdes, sem traços na descoloração, turgescendo, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar uniformidade no tamanho, aroma e cor, típicos da variedade. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécies vegetais genuínos e são, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estejam livres de insetos e enfermidades assim como de danos por eles provocados; estejam livres de folhas externas suja e de terra aderente; estejam isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.                                                                                                                                                                                                                    |  |  |  |



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE VISTA ALEGRE DO ALTO**

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3287-1144 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

[www.vistaalegrealto.sp.gov.br](http://www.vistaalegrealto.sp.gov.br)

e-mail : [pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br](mailto:pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br)

|    |      |      |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |  |  |
|----|------|------|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
|    |      |      |                  | Quanto às características microbiológicas, as verduras deverão obedecer aos padrões impostos pela legislação vigente. Não apresentar parasitas e larvas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |  |  |
| 21 | Kg   | 1935 | <b>Chuchu</b>    | <b>Chuchu Extra A:</b> legumes de elevada qualidade, 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. Quanto às características microbiológicas, devem obedecer ao padrão da ANVISA. Quanto às características microscópicas não deverá apresentar sujidade de parasitas.                                                                                                                                                                                              |  |  |  |
| 22 | Maço | 90   | <b>Espinafre</b> | <b>Espinafre:</b> parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços na descoloração, turgentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar uniformidade no tamanho, aroma e cor, típicos da variedade. Nada que altere sua conformação e aparência típica. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécies vegetais genuínos e são, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades assim como de danos por eles providos; 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. |  |  |  |
| 23 | Kg   | 8100 | <b>Laranja</b>   | <b>Laranja Pera Rio:</b> Procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresco, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Grau de maturação tal qual lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não devem estar 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 padrões da ANVISA.                                                                                                                                                                           |  |  |  |





## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VISTA ALEGRE DO ALTO**

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3287-1144 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

[www.vistaalegrealto.sp.gov.br](http://www.vistaalegrealto.sp.gov.br)

e-mail : [pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br](mailto:pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br)

|    |    |      |                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |  |  |
|----|----|------|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
| 24 | Kg | 450  | <b>Laranja lima</b>  | <b>Laranja Lima:</b> peso médio. Procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresco, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Grau de maturação tal qual lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não devem estar 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 padrões da ANVISA.                  |  |  |  |
| 25 | Kg | 720  | <b>Limão</b>         | <b>Limão Taiti Extra A:</b> Procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresco, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Grau de maturação tal qual lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não devem estar 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 padrões da ANVISA.                       |  |  |  |
| 26 | Kg | 6435 | <b>Maçã Nacional</b> | <b>Maçã Gala/ Fuji Extra tipo 80-165.</b> 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 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 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, categoria 2. Obedecer padrões da ANVISA. |  |  |  |
| 27 | Kg | 1035 | <b>Mamão Formosa</b> | <b>Mamão Formosa Extra A:</b> 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 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 por insetos que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos                                                                                                                                  |  |  |  |



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE VISTA ALEGRE DO ALTO**

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3287-1144 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

[www.vistaalegrealto.sp.gov.br](http://www.vistaalegrealto.sp.gov.br)

e-mail : [pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br](mailto:pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br)

|    |                    |      |                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |  |  |
|----|--------------------|------|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
|    |                    |      |                           | estranhos aderentes. Sem aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Obedecer padrões da ANVISA.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |  |  |
| 28 | Kg                 | 540  | <b>Mamão Papaya</b>       | Mamão Papaya: 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 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 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 padrões da ANVISA.                                                                                                                                                 |  |  |  |
| 29 | Embalagem de 700gr | 180  | <b>Mandioca</b>           | <b>Mandioca:</b> Graúda, de primeira qualidade, fresca, compacta e firme, com tamanho e coloração uniforme, devendo estar bem desenvolvida. Em embalagem de 700gr, já descascada e limpa em pedaços.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |  |  |
| 30 | Kg                 | 1890 | <b>Mandioquinha Salsa</b> | <b>Mandioquinha Salsa Extra A:</b> 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 espécies vegetais genuínos e são, serem de colheita recente; não estarem danificados por quaisquer lesões de origem mecânica que afetem sua aparência; estarem livres de terra aderente à casca, estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; resíduos de fertilizantes. Quanto às características microbiológicas, os tubérculos devem obedecer aos padrões da ANVISA. Quanto às características microscópicas não deverá apresentar sujidade e parasitas. |  |  |  |
| 31 | Kg                 | 2880 | <b>Maracujá</b>           | <b>Marcujá:</b> de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, livres de sujidades, originário de planta sadia destinado ao consumo do tipo suco, estar fresco, ter atingido o grau máximo de sabor, aroma, cor característico da variedade, com grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e armazenamento permanecendo adequado para o consumo, sem lesões provocadas por insetos, doenças e mecânicas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |  |  |



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VISTA ALEGRE DO ALTO**

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3287-1144 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

[www.vistaalegrealto.sp.gov.br](http://www.vistaalegrealto.sp.gov.br)

e-mail : [pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br](mailto:pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br)

|    |             |      |                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |  |  |
|----|-------------|------|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
| 32 | Kg          | 2700 | <b>Melancia</b>      | <b>Melancia:</b> redonda, graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta; acondicionada a granel, pesando entre 06 a 10 Kg cada unidade. Suas condições deverão estar de acordo com a NTA-15 (Decreto 12486 de 20/10/78); com padrões de embalagem da instrução normativa conjunta N 9, de 12/11/02 (SARC, ANVISA, INMETRO).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |  |  |
| 33 | Kg          | 900  | <b>Melão caipira</b> | <b>Melão:</b> Oriundo de plantas sadias, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresco, ter atingido o grau ideal de tamanho, cor e sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte, conservando-se em condições adequadas para o consumo imediato e imedio. Peso mínimo de 1,300 g por unidade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |  |  |
| 34 | Band<br>eja | 135  | <b>Milho verde</b>   | Milho Verde Extra Em Espiga: tamanho médio, produto sadio, suficientemente desenvolvido, apresentar uniformidade quanto a tamanho, cor, sabor e aroma, característicos da variedade, assim como manter sua forma e aparência. Apresentar o grau de desenvolvimento ideal para o consumo humano. Estar isento de lesões provocadas mecanicamente e por insetos ou doenças fotopatológicas. Não conterem terra ou corpos estranhos aderentes à casca. Devem proceder de espécies vegetais genuínos e são, serem de colheita recente. Não apresentar umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Características microbiológicas deve obedecer a legislação correspondente. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas. Bandeja contendo 5 espigas. |  |  |  |
| 35 | Band<br>eja | 180  | <b>Morango</b>       | <b>Morangos Frescos Extra AA:</b> produtos são, 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |  |  |
| 36 | Dúzi<br>a   | 2970 | <b>Ovos Brancos</b>  | Ovos Brancos Extra: produtos são, limpos e de boa qualidade. Não serão permitidos manchas, rachaduras ou defeitos na casca. Validade mínima de 12 dias, Embalagem de cartelas tipo polpa, contendo 01 dúzia. As cartelas deverão apresentar data de embalagem e data de validade; Registro no Ministério da Agricultura e inspecionados pelo S.I.F, CNPJ e nome do produtor.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |  |  |



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE VISTA ALEGRE DO ALTO**

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3287-1144 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

[www.vistaalegrealto.sp.gov.br](http://www.vistaalegrealto.sp.gov.br)

e-mail : [pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br](mailto:pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br)

|    |    |      |                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |  |  |
|----|----|------|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
| 37 | Kg | 1890 | <b>Pepino Caipira</b>   | <b>Pepino tipo Caipira Extra AA:</b><br>produtos são, limpos, de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes, não conterem terra ou corpos estranhos aderentes à casca. Características microbiológicas deve obedecer a legislação vigente.                                                                                                                                                                                                                                             |  |  |  |
| 38 | Kg | 6390 | <b>Pêra</b>             | <b>Pêra</b> - argentina, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; acondicionada em caixas de papelão, contendo de 80 a 100 unidades por caixa, pesando aproximadamente 18 Kg cada caixa. Sua condições deverão estar de acordo com a NTA- 17 (decreto 12486 de 20/10/78); com os padrões de embalagem da instrução normativa conjunta N 9, de 12/11/02, (SARC, ANVISA, INMETRO).                                                                                                                  |  |  |  |
| 39 | Kg | 360  | <b>Pimentão amarelo</b> | <b>Pimentão amarelo médio Extra A:</b><br>produto sadio, suficientemente desenvolvido, 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 o 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 estranhos. Características microbiológicas deve obedecer a legislação correspondente. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas. |  |  |  |
| 40 | Kg | 360  | <b>Pimentão verde</b>   | <b>Pimentão verde médio Extra A:</b><br>produto sadio, suficientemente desenvolvido, 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 o 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 estranhos. Características microbiológicas deve obedecer a legislação correspondente. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas.   |  |  |  |



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VISTA ALEGRE DO ALTO**

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3287-1144 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

[www.vistaalegrealto.sp.gov.br](http://www.vistaalegrealto.sp.gov.br)

e-mail : [pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br](mailto:pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br)

|    |    |      |                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |  |  |
|----|----|------|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
| 41 | Kg | 360  | <b>Pimentão vermelho</b> | <b>Pimentão vermelho médio Extra A:</b> produto sadio, suficientemente desenvolvido, 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 o 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 estranhos. Características microbiológicas deve obedecer a legislação correspondente. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas.   |  |  |  |
| 42 | Kg | 90   | <b>Quiabo</b>            | <b>Quiabo:</b> produto sadio, suficientemente desenvolvido, devendo 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 o 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 estranhos. Características microbiológicas deve obedecer a legislação correspondente. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas.                    |  |  |  |
| 43 | Kg | 1350 | <b>Repolho roxo</b>      | <b>Repolho Roxo Extra A:</b> Hortalça 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. 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. |  |  |  |
| 44 | Kg | 1890 | <b>Repolho verde</b>     | <b>Repolho verde Extra A:</b> Hortalça 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. 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,                    |  |  |  |



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE VISTA ALEGRE DO ALTO**

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3287-1144 – Cep 15920-000

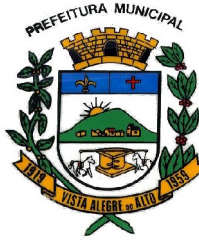
Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

[www.vistaalegrealto.sp.gov.br](http://www.vistaalegrealto.sp.gov.br)

e-mail : [pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br](mailto:pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br)

|    |      |      |                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |  |  |
|----|------|------|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
|    |      |      |                           | parasitas e larvas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |  |  |
| 45 | Maço | 2070 | <b>Rúcula</b>             | <p><b>Rúcula Extra AA:</b> parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, como folhas verdes, sem traços na descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar uniformidade no tamanho, aroma e cor, típicos da variedade. Peso médio por maço: g. Nada que altere a sua conformação e aparência típica. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécies vegetais genuínos e são, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades assim como de danos por eles provocados; estarem livres de folhas externas suja 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.</p> |  |  |  |
| 46 | Kg   | 3870 | <b>Tomate para molho</b>  | <p><b>Tomate "Rasteiro" Tipo para Molho:</b> fruto procedente de planta sadia, destinado ao consumo tipo molhos, devendo estar fresco, ter atingido grau ideal de tamanho, aroma, cor e sabor próprios de cada variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato ou imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem macânica 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. Ponto de maturação conforme orientação do departamento gestor. Características sanitárias conforme legislação vigente.</p>                                                                                             |  |  |  |
| 47 | Kg   | 3150 | <b>Tomate para salada</b> | <p><b>Tomate "Rasteiro" para salada</b> Tipo A: fruto procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura" ou com 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 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 macânica 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. Ponto de maturação conforme orientação do departamento gestor. Características sanitárias conforme legislação vigente.</p>                                                         |  |  |  |



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VISTA ALEGRE DO ALTO**

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3287-1144 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

[www.vistaalegrealto.sp.gov.br](http://www.vistaalegrealto.sp.gov.br)

e-mail : [pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br](mailto:pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br)

|    |    |      |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |  |  |
|----|----|------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
| 48 | Kg | 1908 | <b>Vagem</b> | <b>Vagem</b> - tipo macarrão - boa qualidade, tamanho e coloração uniformes; livre de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; acondicionada em caixas de madeira ( 495 x 355 x 220 mm); em maços, pesando aproximadamente 8 Kg. Suas condições deverão estar de acordo com a NTA - 15 (Decreto 12486 de 20/10/78); com padrões de embalagem da instrução normativa conjunta N9, de 12/11/2002 (SARC, ANVISA, INMETRO). |  |  |  |
|    |    |      |              | <b>TOTAL:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |  |  |

**I – Declaramos conhecimento integral dos termos do Edital da presente licitação e seus anexos, em especial ao prazo de entrega dos itens licitados e aos demais atos editalícios aos quais nos sujeitamos.**

**II – Declaramos que o prazo de validade de nossa proposta é de 60 (sessenta) dias corridos, a contar da data prevista para a entrega dos envelopes.**

**III – Declaramos que a entrega dos itens objeto da presente licitação não serão realizadas através de transportadoras ou correios.**

**RAZÃO SOCIAL DO PROPONENTE:**

**ENDEREÇO:**

**CEP:**

**FONE:**

**FAX:**

**DADOS PARA CRÉDITO/DEPÓSITO BANCÁRIO:**

**AGÊNCIA:**

**Nº AGÊNCIA:**

**FAVORECIDO:**

**Nº CONTA CORRENTE:**

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2.013.  
(CIDADE)

\_\_\_\_\_  
**ASSINATURA DO RESPONSÁVEL (nome)**





## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VISTA ALEGRE DO ALTO**

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3287-1144 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

[www.vistaalegrealto.sp.gov.br](http://www.vistaalegrealto.sp.gov.br)

e-mail : [pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br](mailto:pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br)

### **ANEXO II**

#### **DECRETO Nº 2.153, DE 06 DE JUNHO DE 2006.**

Estabelece Normas para a aplicação nas multas previstas na lei federal nº 8.666/93 de 21 de junho de 1993, alterada posteriormente e dá outras providências .

**ANTONIO APPARECIDO FIORANI**, Prefeito Municipal de Vista Alegre do Alto, Estado de São Paulo, no uso das atribuições que lhe confere o Inciso IV, do Artigo 57, da Lei Orgânica do Município ...

Considerando o disposto no artigo 115, da Lei Federal 8 666, de 21 de junho de 1.993, com as modificações introduzidas pelas Leis ns. 8.883 e 9.648 respectivamente de 08 de junho de 1 .994 e 27 de maio do 1 .998 ...

#### **DECRETA:**

**Artigo 1º** - A aplicação de multas resultantes da caracterização das hipóteses indicadas nos artigos 81 (caput), 86 e 87. da Lei 11º 8.666/93 e suas alterações posteriores obedecerá ao disposto neste decreto.

**Artigo 2º** - A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo fixado nos editais de licitações instauradas pela Administração Direta do Município de Vista Alegre do Alto, ensejará a aplicação de multa de mora correspondente a 30% (trinta por cento) do valor do respectivo ajuste ou da obrigação assumida.

**Artigo 3º** - A inexecução total ou parcial do contrato celebrado ou compromisso assumido, autoriza a aplicação de multa:

- I - de 20 a 30% (trinta por cento) calculada sobre o valor total ou parte da obrigação não cumprida;
- II - no valor igual à diferença de preço resultante da nova contratação realizada para complementação do interrompido;

**§ Único** - As penalidades previstas nos incisos I e II deste artigo são alternativas, prevalecendo a de maior valor.

**Artigo 4º** - O atraso injustificado na execução do serviço, obra ou fornecimento de material, sujeitará o contrato à multa de mora. calculada sobre o valor da obrigação não cumprida, na seguinte proporção:

I - de 0,20% (vinte centésimos por cento) ao dia, para até 30 (Trinta) dias de atraso;

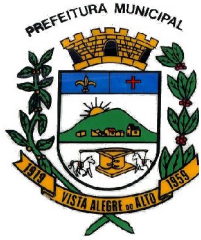
II - de 0,40% (quarenta centésimos por cento) ao dia a partir do 31º (trigésimo primeiro) dia de atraso.

**§ 1º** - O atraso será contado em dias corridos, a partir do primeiro dia subsequente ao termino do prazo estabelecido para cumprimento da obrigação, até o dia anterior ao da sua efetivação.

**§ . 2º** - Para cálculo do valor da multa adotar-se-á o método de acumulação simples, que significa a mera multiplicação da taxa pelo número de dias de atraso e pelo valor correspondente à obrigação não cumprida.

**Artigo 5º** - O material recusado deverá ser substituído dentro do prazo fixado pela Administração, que não excederá a 15 (quinze) dias, contados do recebimento da notificação.

**§ Único** - A não ocorrência da substituição no prazo ensejará a aplicação de multa prevista no artigo 3º deste decreto, considerando-se a mora a partir do primeiro dia útil subsequente no término do prazo fixado no caput desde artigo.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VISTA ALEGRE DO ALTO**

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3287-1144 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

[www.vistaalegrealto.sp.gov.br](http://www.vistaalegrealto.sp.gov.br)

e-mail : [pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br](mailto:pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br)

**Artigo 6º** - A aplicação das multas de que trata o presente decreto, ficará vinculado a realização do regular processo administrativo.

§ 1º - Ao infrator será assegurada ampla defesa, devendo ser apresentada no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados da data de recebimento da notificação do ato.

§ 2º - Em se tratando de contratos derivados de licitação na modalidade de convite ou decorrentes de dispensa de licitação enquadrada nas hipóteses previstas nos incisos I e II, do artigo 24, do Estatuto das Licitações, o prazo do parágrafo anterior será de 2 (dois) dias úteis.

**Artigo 7º** - As multas estabelecidas neste decreto, quando for o caso deverão ser pagas com a garantia prestada na assinatura do contrato ou instrumento equivalente, ou descontadas dos pagamentos eventualmente devidos.

§ Único - Na hipótese do pagamento das multas não ocorrer na forma prevista no caput deste artigo, a cobrança será objeto de medidas administrativas ou judiciais, incidindo correção monetária diária no período compreendido entre o dia imediatamente seguinte à data final para liquidação do débito e aquela em que o pagamento efetivamente ocorrer, com base na variação do IGP-M/FGV, ou outro índice que venha substituí-lo.

**Artigo 8º** - As multas são autônomas e a aplicação de uma não exclui a de outra e nem impede a sobreposição das demais sanções previstas na Lei Federal nº 8.666/93, alterada posteriormente.

**Artigo 9º** - As disposições constantes deste decreto aplicam-se também às obras, serviços e compras que, nos termos da legislação vigente, forem efetuadas com dispensa ou Inexigibilidade de licitação.

**Artigo 10** - Os instrumentos convocatórios deverão, doravante obrigatoriamente, fazer menção deste decreto para que dele tenham ciência os interessados em contratar com o Município de Vista Alegre do Alto.

**Artigo 11** - Este decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Vista Alegre do Alto, 06 de junho de 2006.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VISTA ALEGRE DO ALTO**

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3287-1144 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

[www.vistaalegrealto.sp.gov.br](http://www.vistaalegrealto.sp.gov.br)

e-mail : [pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br](mailto:pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br)

### **ANEXO III**

#### **MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº \_\_\_\_/2013**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº \_\_\_\_/2013**

**PROCESSO Nº \_\_\_\_/2013**

Aos \_\_\_\_ (\_\_\_\_) dias do mês de \_\_\_\_ do ano de 2013, foi expedida a presente Ata de Registro de Preços. Pela presente Ata de Registro de Preços, de um lado a **PREFEITURA MUNICIPAL DE VISTA ALEGRE DO ALTO**, inscrita no CNPJ/MF sob nº 52.854.775/0001-28, doravante denominada **PREFEITURA**, representada pelo senhor Prefeito Municipal KALIL AIDAR FILHO, RG: nº 6.087.941SSP/SP, de acordo com a atribuição que lhe foi conferida pelo artigo 3º, parágrafo 2º, inciso VI, do Decreto nº 2.542, de 12 de março de 2.008, e de outro lado a empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ/MF sob nº \_\_\_\_\_, sediada na rua/avenida \_\_\_\_\_, nº \_\_\_\_, da cidade de \_\_\_\_\_, Estado de \_\_\_\_\_, adjudicatária do Pregão para Registro de Preços nº \_\_\_\_/2011, representada pelo seu \_\_\_\_\_, senhor \_\_\_\_\_, portador do RG nº \_\_\_\_\_, daqui por diante denominada **FORNECEDORA**, resolvem REGISTRAR os preços, com integral observância da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1.993, com as alterações posteriores e do Decreto nº 2.542, de 12 de março de 2008 e ulteriores alterações, mediante as cláusulas e condições seguintes:

#### **1 – DO OBJETO E PREÇOS**

1.1 – Constitui objeto da presente Ata o registro de preço(s) do(s) item(s) dela constante(s), nos termos do artigo 15, da Lei Federal nº 8.666/93, e do Decreto Municipal nº 2.127, de 11 de outubro de 2.005 e ulteriores alterações.

1.2 - O(s) preço(s) registrado(s) têm caráter orientativo (preço máximo), cabendo aos Órgãos Participantes a obrigação de promover pesquisa de mercado antes da utilização desta Ata, pesquisa essa cujo resultado deverá constar do campo próprio da requisição.

1.3 – O(s) preço(s) registrado(s) na presente Ata refere(m)-se ao(s) seguinte(s) item(s):



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VISTA ALEGRE DO ALTO**

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3287-1144 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

[www.vistaalegrealto.sp.gov.br](http://www.vistaalegrealto.sp.gov.br)

e-mail : [pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br](mailto:pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br)

| ITEM | QDE | UNIDADE | DISCRIMINAÇÃO | PREÇO<br>UNITÁRIO | PREÇO<br>TOTAL |
|------|-----|---------|---------------|-------------------|----------------|
|------|-----|---------|---------------|-------------------|----------------|

VALOR TOTAL DO(s) ITEM(s): R\$ \_\_\_\_\_.

### **2 – DA VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS**

2.1 – O prazo de validade da presente Ata de Registro de Preços é de \_\_\_\_ (\_\_\_\_) meses, contados a partir da data de sua assinatura.

### **3 – DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO, PRAZOS E LOCAL DE ENTREGA**

3.1 – A **FORNECEDORA** deverá providenciar a retirada da Ordem de Fornecimento ou a assinatura de termo contratual, conforme o caso, no prazo de \_\_\_\_ (\_\_\_\_) dias úteis a partir da data do recebimento da notificação do Departamento de Administração de Materiais, órgão Gerenciador do Sistema de Registro de Preços.

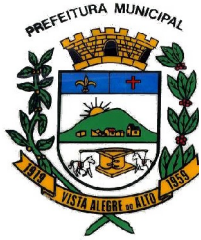
3.1.1 – O prazo fixado poderá ser prorrogado por igual período, desde que devidamente justificado o motivo e aceito pela **PREFEITURA**.

3.1.2 – O compromisso de fornecimento ou execução só estará caracterizado mediante o recebimento de um ou do outro instrumento contratual referidos no item 3.1, desta cláusula.

3.1.3 – Se a **FORNECEDORA** se negar a receber a Ordem de Fornecimento/Execução ou o termo contratual, estes deverão ser enviados pelo correio, considerando-se como efetivamente recebidos na data do registro da correspondência, para todos os efeitos legais.

3.2 – No ato da assinatura do contrato ou da retirada da Ordem de Fornecimento/Execução, a **FORNECEDORA** deverá apresentar cópia autenticada dos seguintes documentos na validade :

3.2.1 – Certidão Negativa de Débito – CND, para com o Sistema de Seguridade Social;



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VISTA ALEGRE DO ALTO**

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3287-1144 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

[www.vistaalegrealto.sp.gov.br](http://www.vistaalegrealto.sp.gov.br)

e-mail : [pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br](mailto:pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br)

3.2.2 – Certidão de Regularidade de Situação – CRF, para com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS;

3.3 – O prazo para a entrega dos produtos será o constante do termo contratual, da Ordem de Fornecimento, correndo por conta da **FORNECEDORA**, todas as despesas decorrentes de frete, embalagem, seguros, obrigações sociais, mão-de-obra, impostos, taxas e demais encargos não especificados, não podendo invocar dúvida ou hipótese para a modificação do(s) preço(s) registrado(s).

3.4 – O objeto da presente Ata será entregue no \_\_\_\_\_, localizado na Rua \_\_\_\_\_, nº \_\_\_\_\_, que promoverá ampla conferência das especificações e quantidades recebidas. Concluindo pela conformidade e aceitação, aporá recibo no verso do documento fiscal correspondente, caracterizando assim o recebimento definitivo de que trata o artigo 73, da Lei Federal nº 8.666/93.

3.4.1 – Se, durante o prazo de vigência da presente Ata, o material/produto entregue apresentar quaisquer alterações que impeçam ou prejudiquem sua utilização, a **FORNECEDORA** deverá providenciar a substituição, por sua conta e risco, no prazo estabelecido pela **PREFEITURA**.

3.5 - A **FORNECEDORA** fica obrigada a atender todas as Ordens de Fornecimento recebidas durante a vigência da Ata, ainda que o efetivo cumprimento ocorra após o término deste prazo.

### **4 – DAS PENALIDADES**

4.1 – Pelo descumprimento do ajuste, a **FORNECEDORA** sujeitar-se-á às multas moratórias previstas no Decreto nº 1.624, de 26 de junho de 2.001, garantido o exercício da prévia e ampla defesa.

4.1.1 – Se o impedimento à retirada da Ordem de Fornecimento/Execução ou à assinatura do termo contratual, decorrer da não apresentação dos documentos elencados no item 3.2, da cláusula anterior desta Ata, aplicar-se-á a multa de 10% (dez por cento) sobre o valor da Nota de Empenho correspondente.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VISTA ALEGRE DO ALTO**

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3287-1144 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

[www.vistaalegrealto.sp.gov.br](http://www.vistaalegrealto.sp.gov.br)

e-mail : [pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br](mailto:pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br)

4.1.2 – É cabível, ainda, a aplicação das demais sanções estabelecidas no artigo 87, da Lei Federal nº 8.666/93, com suas posteriores alterações.

### **5 – DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

5.1 – O prazo de pagamento será de \_\_\_\_ (\_\_\_\_) dias, a contar da data do efetivo recebimento do objeto, atestado na forma do item 3.4, da cláusula terceira desta Ata.

5.1.1 – A contagem do prazo para pagamento considerará dias corridos e terá início e encerramento em dias de expediente normal na sede administrativa da **PREFEITURA**.

5.1.2 – Caso haja a necessidade de providências complementares por parte da **FORNECEDORA**, ou ocorram outras situações impeditivas à liquidação da despesa, a fluência do prazo será interrompida, reiniciando-se a sua contagem a partir da data em que estas foram cumpridas.

5.2 – O pagamento do objeto desta Ata será efetuado por crédito em conta bancária indicada pela **FORNECEDORA**, ou, através de cheque nominal em seu favor, caso opte por esta forma em sua proposta.

### **6 – DA READEQUAÇÃO DOS PREÇOS**

6.1 – Durante o período de vigência da Ata, os preços registrados não sofrerão reajustamentos, ressalvada a superveniência de normais federais ou estaduais aplicáveis à espécie, considerada, para base inicial de análise, a demonstração da composição de custos apresentada pela **FORNECEDORA**.

6.2 – Durante a validade da Ata, os preços registrados não poderão ficar acima dos praticados no mercado. Independentemente da provocação do Órgão Gerenciador do SRP, no caso de redução dos preços de mercado, ainda que temporária, a **FORNECEDORA** obriga-se a comunicar à **PREFEITURA** o novo preço que substituirá o então registrado.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VISTA ALEGRE DO ALTO**

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3287-1144 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

[www.vistaalegrealto.sp.gov.br](http://www.vistaalegrealto.sp.gov.br)

e-mail : [pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br](mailto:pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br)

6.2.1 – Caso a **FORNECEDORA** venha a se locupletar com a redução efetiva de preços de mercado não repassada à **PREFEITURA**, ficará sujeita à restituição do que houver recebido indevidamente.

### **7 – DA AUTORIZAÇÃO PARA A CONTRATAÇÃO**

7.1 – As contratações decorrentes desta Ata serão autorizadas, caso a caso, pela autoridade superior da **PREFEITURA**, à vista da prévia e obrigatória pesquisa de preços realizada pelo Órgão Participante, da qual possa verificar-se a compatibilidade do preço registrado com o do mercado.

7.2 – A formalização das contratações derivadas desta Ata dar-se-á através da emissão da Nota de Empenho pelo Departamento de Contabilidade da **PREFEITURA**, precedida da Ordem de Fornecimento ou, conforme o caso, do termo contratual.

7.3 – Faz parte integrante desta Ata de Registro de Preços, aplicando-se-lhe todos os seus dispositivos, o edital do Pregão nº15/2013, as notas de empenho com os termos aditados e a proposta da detentora da Ata naquilo que não contrariar as presentes disposições.

### **8 – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

8.1 – Para solucionar quaisquer questões oriundas desta Ata é competente, por força de lei, o Foro da Comarca de Monte Alto, Estado de São Paulo.

E, por estarem justas e contratadas, assinam as partes a presente Ata, em três vias de igual teor, obrigando-se por si e sucessores para que surta todos os efeitos de direito, o que dão por bom, firme e valioso.

Vista Alegre do Alto, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2013

**KALIL AIDAR FILHO**  
**PREFEITO MUNICIPAL**

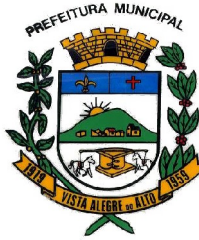
**Nome**  
**FORNECEDOR**

### **TESTEMUNHAS**

\_\_\_\_\_  
**Nome**  
**RG**

\_\_\_\_\_  
**Nome**  
**RG**





## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VISTA ALEGRE DO ALTO**

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3287-1144 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

[www.vistaalegrealto.sp.gov.br](http://www.vistaalegrealto.sp.gov.br)

e-mail : [pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br](mailto:pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br)

### **ANEXO IV**

#### **DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DAS CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO**

À Prefeitura Municipal de Vista Alegre do Alto/ SP  
Ref. Pregão Presencial nº 15/2013  
Objeto: Aquisição de HORTIFRUTIGRANJEIROS

Prezados Senhores,

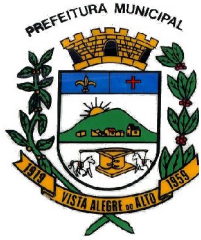
A \_\_\_\_\_ por seu representante legal (doc. Anexo), inscrita no CNPJ sob. Nº \_\_\_\_\_, com sede à \_\_\_\_\_, nos termos do artigo 4º, VII, da Lei 10.520/2002, e para fins de atendimento ao disposto no item 3.3, do capítulo 3 “DO CREDENCIAMENTO DO REPRESENTANTE LEGAL DA LICITANTE”, do Edital relativo à licitação em referência, DECLARAMOS que, estamos cumprindo plenamente com as exigências e os requisitos de habilitação previstos no instrumento convocatório acima indicado.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de .....

\_\_\_\_\_  
(assinatura)

Nome: \_\_\_\_\_

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



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VISTA ALEGRE DO ALTO**

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3287-1144 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

[www.vistaalegrealto.sp.gov.br](http://www.vistaalegrealto.sp.gov.br)

e-mail : [pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br](mailto:pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br)

### **ANEXO V**

### **PROTOCOLO DE RECEBIMENTO DO EDITAL**

#### **PROTOCOLO DE ENTREGA Nº**

#### **PREGÃO PRESENCIAL 15/2013**

#### **PROCESSO Nº 1457/2013**

**CONVIDADO :**

**ENDEREÇO:**

**CIDADE :**

**CEP:**

**CNPJ:**

**Declaro (amos) ter retirado ou impresso via internet o Edital nº 57/2013**

**Cidade**

**Data**

---



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VISTA ALEGRE DO ALTO**

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3287-1144 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

[www.vistaalegrealto.sp.gov.br](http://www.vistaalegrealto.sp.gov.br)

e-mail : [pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br](mailto:pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br)

### **ANEXO VI**

## **TERMO DE OPÇÃO E DECLARAÇÃO PARA MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE**

\_\_\_\_\_, com sede na \_\_\_\_\_, nº \_\_\_\_\_, cidade de \_\_\_\_\_ CNPJ nº \_\_\_\_\_, vem através de seu representante legal infra-assinado, com fundamento no artigo 3º e seus parágrafos da Lei Complementar nº 123, de 15 de dezembro 2.006, manifestar a sua opção pelo tratamento diferenciado e favorecido, estando apta a usufruir do tratamento ali previsto.

DECLARA ainda, ser.

☐

**Microempresa** e não haver nenhum dos impedimentos previstos nos incisos do § 4º do artigo 3º da Lei Complementar nº 123/2006.

☐

**Empresa de pequeno porte** e não haver nenhum dos impedimentos previstos nos incisos do § 4º do artigo 3º da Lei Complementar nº 123/2006.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2.013.  
(localidade)

\_\_\_\_\_  
(assinatura)

Nome: \_\_\_\_\_

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



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VISTA ALEGRE DO ALTO**

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3287-1144 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

[www.vistaalegrealto.sp.gov.br](http://www.vistaalegrealto.sp.gov.br)

e-mail : [pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br](mailto:pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br)

### **ANEXO VII**

#### **ESPECIFICAÇÕES, CARACTERÍSTICAS DO PRODUTOS E INFORMAÇÕES ADICIONAIS**

##### **Especificações e Características dos produtos**

- Os produtos a serem entregues pelos vencedores devem ser de **Primeira Qualidade**.
- As verduras, legumes, frutas e ovos, devem estar frescos, sadios, sem danos, de tamanho uniforme, com cor e odor característico, isento de sujidades, parasitas e larvas, com grau de maturação adequado, não podendo ser entregue em caixas de madeira.
- As quantidades a serem entregues diariamente deverão ser determinadas pelo setor responsável
- O transporte deverá ser realizado de forma adequada para o tipo específico de matéria prima, cumprindo exigências a Portaria Ministerial 326 de 30/07/1997; CVS, 06 de 10/03/1999 e Decreto Lei 23.430 de 24/10/1974.
- Os veículos para transportes deverão ser adequados ao tipo de produto e estar providos de medidores de temperatura de fácil leitura;
- Os entregadores deverão estar devidamente uniformizados e limpos, providos de calçados fechados e com identificação da empresa;
- O transporte e a descarga dos produtos correrão por conta das empresas vencedoras, sem qualquer custo adicional solicitado posteriormente.
- A qualidade e a quantidade dos produtos deverão ser atendidas conforme especificações;
- Caso a qualidade dos produtos entregues não corresponda às especificações técnicas estabelecidas no edital, bem como desobedecer as normas legais específicas vigentes, não serão recebidos e/ou aceitos pela Administração dos Setores e serão devolvidos, mediante registro comprovando sua inaceitabilidade, devendo ser substituído no prazo de 12 ( doze ) horas sob pena de sofrer a aplicação das sanções previstas na Lei Federal nº. 8.666 de 21 de junho de 1993;
- Poderá ser previstas visitas técnicas aos estabelecimentos com subsídio a qualificar o parecer técnico, visando constatar condições higiênicas sanitária das instalações;



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VISTA ALEGRE DO ALTO**

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3287-1144 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

[www.vistaalegrealto.sp.gov.br](http://www.vistaalegrealto.sp.gov.br)

e-mail : [pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br](mailto:pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br)

- O fornecedor sujeitar-se à fiscalização de todos os produtos no ato da entrega, reservando-se a Prefeitura Municipal de Vista Alegre do Alto o direito de não proceder ao recebimento, caso não encontre os mesmos em condições satisfatórias.
- Os produtos cotados, não poderão ser substituídos no decorrer do contrato sem a solicitação prévia da Contratante e autorização desta Prefeitura, mesmo quem seja por produtos de qualidades equivalentes.
- Para todos os produtos considerar que o peso e a unidade são pré-requisitos para o recebimento.
- Poderá ser solicitado a qualquer momento laudo em laboratório oficial para análise físico-química, microbiológica, microscópica (histológica) e de nutrientes como vitaminas.
- No caso do produto e ou a embalagem do mesmo, apresentar qualquer alteração em suas características, a contratada estará obrigada a substituí-los, devendo retirar no local onde se encontram, não gerando quaisquer ônus para a contratante.