EDITAL DO PREGÃO PRESENCIAL Nº 68/18

(EXCLUSIVO PARA MICROEMPRESA, EMPRESA DE PEQUENO PORTE E MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL)

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 17341/19

A **PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO VICENTE - SP** torna público para conhecimento de todos os interessados que no dia e hora abaixo indicados, será realizada licitação na modalidade **PREGÃO** na forma **PRESENCIAL,** com critério de julgamento de **MENOR PREÇO POR LOTE**, que será regido pela Lei Federal nº 10.520, de 17/07/2002, com aplicação subsidiária da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações, Lei Federal nº 123/06 e suas alterações, e Decreto Municipal n° 2344-A, além das demais disposições legais aplicáveis, e pelas condições estabelecidas no presente Edital e seus anexos.

O credenciamento, a entrega dos envelopes "Proposta Comercial" e "Habilitação" e a sessão de disputa, serão realizados nas dependências da Prefeitura Municipal de São Vicente, no Departamento de Compras e Licitações, sito à Rua Frei Gaspar, 384 – 1º andar - sala 23 – Paço Municipal – Centro – São Vicente – SP.

CREDENCIAMENTO E ENTREGA DOS ENVELOPES Nº 01e 02.
O credenciamento será realizado no dia **05/07/2019** às **10:00 h.**

INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS:
No dia **05/07/2019** imediatamente após o término do Credenciamento.

O Pregoeiro responsável pelo presente certame será aSra. Lídia Gil Marinho Espíndola, nomeado através da Portaria nº 2-GP.

FORMALIZAÇÃO DE CONSULTAS: observando o prazo legal, o interessado poderá formular consultas através de fac-símile, conforme abaixo, informando o número da licitação ou diretamente nas dependências do Departamento de Compras e Licitações da Prefeitura Municipal de São Vicente, sito à Rua Frei Gaspar, 384 – 1º andar - sala 23 – Paço Municipal – Centro – São Vicente – SP.

- E-mail: marcia_compras@saovicente.sp.gov.br
- Fone: (13) 3579 -1389

São **ANEXOS** deste Edital, fazendo parte integrante do mesmo, os seguintes documentos:

ANEXO I – ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO
ANEXO II - MODELO DE CARTA DE CREDENCIAMENTO
ANEXO III – MODELO DE DECLARAÇÃO DE HABILITAÇÃO E INEXISTÊNCIA DE FATOS IMPEDITIVOS
ANEXO IV - MODELO DE DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE
ANEXO V – MODELO DE DECLARAÇÃO DE CONCORDÂNCIA COM AS DISPOSIÇÕES DO EDITAL
ANEXO VI – MODELO DE DECLARAÇÃO DE SITUAÇÃO REGULAR PERANTE O MINISTÉRIO DO TRABALHO
ANEXO VII – MINUTA DE CONTRATO
ANEXO VIII – TERMO DE CIÊNCIA E NOTIFICAÇÃO
ANEXO IX - DECLARAÇÃO DE DOCUMENTOS À DISPOSIÇÃO DO TCE-SP

1. DO OBJETO

1.1. O objeto deste PREGÃO PRESENCIAL é a Aquisição de Gêneros Alimentícios para a Secretaria de Esportes, conforme especificações constantes no Anexo I do Edital.

2. DO PROCEDIMENTO

2.1. O Pregão será realizado em sessão pública, presencial, com apoio técnico e operacional da PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO VICENTE.

2.2. Os trabalhos serão conduzidos por servidor da Prefeitura Municipal de São Vicente, denominado “Pregoeiro”, com o suporte de sua Equipe de Apoio.

3. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

3.1. Poderão participar deste pregão, as empresas interessadas do ramo de atividade pertinente ao objeto desta licitação, **microempresa** ou **empresa de pequeno porte**, qualificadas como tais nos termos do artigo 3º da Lei 123/06, que atenderem a todas as exigências constantes neste Edital e seus Anexos.

3.1.1. Em conformidade com o artigo 7º, inciso III, alínea “a”, da Portaria CAT nº 162/08, a partir de 1º/12/10, os contribuintes que contratarem com a Administração Pública direta ou indireta deverão, **obrigatoriamente**, emitir **Nota Fiscal Eletrônica (NF-e), modelo 55**, em substituição à Nota Fiscal modelo 1 ou 1-A, independentemente da atividade econômica exercida.

3.2. Estarão impedidos de participar da presente licitação:

3.2.1. As interessadas que estejam suspensas de licitar e impedidas de contratar com o órgão licitante (Prefeitura de São Vicente), nos termos do artigo 87, inciso III, da Lei Federal nº. 8.666/93 e do artigo 7º. da Lei Federal nº. 10.520/02.

3.2.2. As interessadas que tenham sido declaradas inidôneas pela Administração Municipal, Estadual ou Federal, o que abrange a administração direta e indireta, as

entidades com personalidade jurídica de direito privado sob seu controle e as fundações por ela instituída e mantida;

3.2.3. As interessadas que estiverem em regime de falência, dissolução, liquidação ou concurso de credores;

3.2.4. Empresas em forma de consórcios;

3.2.5. Servidor ou dirigente de órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação.

3.2.6 Licitantes que **NÃO** sejam microempresas ou empresas de pequeno porte, empresas estrangeiras que não funcionem no país, de interessados que se encontrem em falência, concurso de credores, dissolução ou liquidação, de consórcios de empresas, qualquer que seja a forma de constituição.

4. CREDENCIAMENTO

4.1. Por ocasião da fase de credenciamento dos licitantes deverá ser apresentado, obrigatoriamente, **Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor**, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais; e no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, bem como:

a) Tratando-se de **Representante Legal** (sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado), instrumento ou ato constitutivo acima elencado, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura, bem como identificar-se exibindo documento oficial que contenha foto (ex.: RG, CNH, etc.);

b) Tratando-se de **Procurador**, instrumento público de procuração**ou** instrumento particular, 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 ou Carta de Credenciamento com (conforme modelo **Anexo II**). No caso de instrumento particular ou carta de credenciamento, o procurador deverá apresentar instrumento constitutivo da empresa na forma estipulada no subitem “a”, bem como identificar-se exibindo documento oficial que contenha foto (ex.: RG, CNH, etc.);

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

4.1.2. Quanto ao pleno atendimento aos requisitos de habilitação:

a) Declaração da licitante, elaborada em papel timbrado e subscrita por seu representante legal, assegurando a inexistência de impedimento legal para licitar ou contratar com a Administração Pública, conforme modelo III deste Edital.

4.1.3. Quanto às microempresas e empresas de pequeno porte:

b)Declaração elaborada em papel timbrado e subscrita pelo representante legal da licitante, se que se constitui em microempresa ou empresa de pequeno porte para os fins dessa licitação, nos termos da Lei Complementar nº. 123/06**,**e que não apresenta nenhuma das restrições do regime diferenciado e favorecido, dispostas no art.3,§ 4º, da referida lei que deverá ser feita de acordo com o modelo estabelecido no**Anexo IV** deste Edital, e apresentada **FORA dos Envelopes**.

4.2. Será admitido apenas **01**(um) **representante** para cada licitante credenciado.

4.3. Encerrado o credenciamento dos interessados presentes e aberto o primeiro envelope proposta, não caberá o credenciamento de interessados retardatários.

5. DO RECEBIMENTO DOS ENVELOPES

5.1. O recebimento do **ENVELOPE Nº 01 – PROPOSTA COMERCIAL**, de todos os lotes que a proponente tiver interesse, em envelope, indevassável, lacrado e rubricado no fecho, que deverá conter as seguintes informações em sua face externa:

ENVELOPE Nº 01 – PROPOSTA COMERCIAL
LOTE ÚNICO
EDITAL PREGÃO PRESENCIAL Nº 68/19
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 17341/19
ABERTURA: 05/07/19
HORÁRIO: 10:00 h.
RAZÃO SOCIAL DA PROPONENTE E RESPECTIVO CNPJ.

5.2. Após a entrega dos envelopes, não caberá desistência da proposta, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente devidamente justificado e aceito pelo Pregoeiro.

5.3. O ENVELOPE Nº 01 – **PROPOSTA COMERCIAL,** conterá a proposta comercial para o lote descrito no Anexo I, bem como observar o que segue:

5.3.1. Deverá ser redigida em língua portuguesa, salvo expressões técnicas de uso corrente, manuscrita, digitalizada ou impressa por meio eletrônico, sem alternativas, opções, emendas, ressalvas, borrões, rasuras ou entrelinhas, devendo conter:

a) Identificação, endereço, nº do C.N.P.J., assinatura da proponente e referência a esta licitação;

b) Prazo de entrega proposto pelo participante, não ultrapassando ao limite de **05 (cinco) dias**, contados a partir do recebimento da Autorização de Fornecimento.

c) Prazo de pagamento não inferior a **30 (trinta) dias**;

d) Validade da proposta não inferior a **60 (sessenta) dias** corridos, contados a partir da data de sua apresentação;

e) Descrição do objeto, em Língua Portuguesa, de acordo com as características exigidas no Anexo I, ou em conformidade com o Edital (bem como indicação de **MARCA OU FABRICANTE**);

f) Dados bancários para depósito dos pagamentos em conta-corrente (Banco, agência, nº da conta corrente, etc);

g) Proposta de preço expressa em moeda corrente nacional (Real), com duas casas decimais, contendo os **valores unitários** e o **valor total da proposta;**

h) declaração expressa de que no lance ofertado, bem como nos preços e taxas cotados em sua proposta, foram considerados todos os custos e despesas necessárias ao cumprimento integral das obrigações decorrentes da licitação;

i) oferta firme e precisa, sem alternativa de preços ou qualquer outra condição que induza o julgamento a ter mais de um resultado;

j)Declaração da licitante, elaborada em papel timbrado e subscrita por seu representante legal, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e concorda em sua plenitude ao Edital e seus anexos, conforme modelo**Anexo V** deste Edital.

5.3.2 - Quaisquer tributos, custos e despesas diretos ou indiretos, omitidos da proposta ou incorretamente cotados, serão considerados como inclusos nos preços, não sendo aceitos pleitos de acréscimos a qualquer título.

5.4. O recebimento do **ENVELOPE Nº 02 – HABILITAÇÃO**, de todos os lotes que a proponente tiver sido a arrematadora, em invólucro, indevassável, lacrado e rubricado no fecho, que deverá conter as seguintes informações em sua face externa:

ENVELOPE Nº 02 – HABILITAÇÃO **EDITAL PREGÃO PRESENCIAL Nº 68/19** **PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 17341/19** **RAZÃO SOCIAL DA PROPONENTE E RESPECTIVO CNPJ.**

5.4.1 - ENVELOPE Nº 02 – HABILITAÇÃO, conterá a documentação relativa à habilitação, em conformidade com o previsto nos subitens a seguir:

5.4.2. Serão inabilitadas as proponentes que apresentarem documentação incompleta ou com borrões, rasuras e as propostas que não atenderem às exigências deste Edital.

5.4.3. A documentação relativa à **Habilitação** consiste em:

a) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

b) Comprovante de Inscrição e de Situação Cadastral, junto ao Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica / Receita Federal;

c)Certificado de Regularidade do FGTS – CRF, expedido pela Caixa Econômica Federal, demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;

d) Certidão Negativa ou Positiva de Débitos com efeito de Negativa, referente aos Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa Da União, expedida pelo Ministério da Fazenda, **abrangendo os créditos tributários relativos às contribuições sociais** conforme Portaria PGFN / RFB nº 1751 de 02 de outubro de 2014;

e) Prova deregularidade fiscal de débitos com a Fazenda Estadual (Inscritos na Dívida Ativa) do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente na forma da lei e pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame. A comprovação de regularidade fiscal poderá se dar através de **Certidão Negativa ou Positiva de Débitos com efeitos de Negativa;**

f) Prova de regularidade fiscal de débitos com a Fazenda Municipal (Tributos Mobiliários)do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente na forma da lei e pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame. A comprovação de regularidade fiscal poderá se dar através de **Certidão Negativa ou Positiva de Débitos com efeitos de Negativa;**

g) Certidão Negativa ou Certidão Positiva com efeitos de Negativa perante a Justiça do Trabalho, referente aos débitos trabalhistas (CNDT), expedida pelo Tribunal Superior do Trabalho de acordo com a Lei 12440/11;

h)Declaração elaborada em papel timbrado e subscrita pelo representante legal da licitante, assegurando o atendimento do disposto no inciso XXXIII no art. 7º da Constituição Federal, de 5 de outubro de 1988, e no inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666, de 21 de junhode 1993, acrescido pela lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não possui em seu quadro de pessoal empregado(s) com menos de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e em qualquer trabalho menores de 16 **(**dezesseis) anos, salvo emcondição de aprendiz a partir de 14 (quatorze) anos,(conforme modelo **Anexo VI**);

i) Certidão Negativa de Falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, na hipótese de ser positiva a certidão de distribuição de recuperação judicial, deverá a licitante, sob pena de inabilitação, apresentar o plano de recuperação já homologado pelo juízo competente e em pleno vigor, nos termos da Súmula nº 50 do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo;

5.4.3.1. Os documentos relacionados no subitem **"a"** não precisarão constar do Envelope nº 2 – HABILITAÇÃO se tiverem sido apresentados para o credenciamento neste Pregão.

5.4.3.2. As certidões deverão ser apresentadas dentro do respectivo prazo de validade. Caso não conste prazo de validade no corpo da certidão, considerar-se-á o prazo de **180 (cento e oitenta) dias** da data de emissão.

5.4.3.3. Os documentos apresentados deverão ser, obrigatoriamente, da mesma sede, ou seja, se da matriz, todos da matriz, se de alguma filial, todos da mesma filial, com exceção dos documentos que são válidos para matriz e todas as filiais. Caso a empresa seja vencedora de algum item, o contrato será celebrado com a sede que apresentou a documentação.

5.4.3.4. A documentação para habilitação poderá ser apresentada em original ou fotocópia autenticada.

a) **A autenticação, quando feita pelo Pregoeiro ou por servidor integrante da Equipe de Apoio, será efetuada nas dependências do Departamento de Compras da Prefeitura Municipal de São Vicente (Rua Frei Gaspar, 384 - sala 22 – Centro - São Vicente/SP) até antes do início da fase de CREDENCIAMENTO do Pregão mediante a apresentação de fotocópias simples acompanhadas dos respectivos originais.**

5.4.3.5. As comprovações de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas –ME e empresas de pequeno porte – EPP, por ocasião da participação neste certame, DEVERÃO apresentar toda a documentação exigida para fins habilitatórios, mesmo que estas apresentem alguma restrição em obediência no art. 43 da lei Complementar nº 123/06As microempresas e empresas de pequeno porte deverão atender ao disposto no Artigo 43 da Lei Complementar nº 123/06.

a) Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do momento que o (s) proponente (s) for (em) declarado (s) vencedor (es) do certame, prorrogáveis uma única vez, por igual período, mediante solicitação (ões) expressa(s) do (s) proponente (s), a critério desta Prefeitura Municipal de São Vicente ,para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

b) A não regularização da documentação, no prazo previsto, implicará na decadência do direito de contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste edital, procedendo-se à convocação dos licitantes remanescentes na ordem de classificação para, em sessão pública, retomar os atos referentes ao procedimento licitatório, nos termos do art. 4º, inciso XXIII, da Lei nº 10.520/02 ou revogar o certame.

6. DA ABERTURA DOS ENVELOPES

6.1. Instalada a sessão pública do Pregão, proceder-se-á à abertura do ENVELOPE Nº 01 – PROPOSTA COMERCIAL, contendo as propostas de valor para o lote ofertado que serão rubricadas e assinadas pelo Pregoeiro e Equipe de Apoio. Em seguida, será dada vista das propostas aos representantes das proponentes, que deverão rubricá-las, devolvendo ao Pregoeiro, que procederá à classificação provisória do lote.

6.2. Serão desclassificadas as propostas que não atenderem às exigências deste Edital e de seus Anexos, podendo ser admitidos pelo pregoeiro, erros de naturezas formais, desde que não comprometam o interesse público e da Administração.

6.3. As propostas serão classificadas provisoriamente, em ordem decrescente do item.

7. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

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

7.1.1. Seleção da proposta de menor preço e das demais com preços até **10%** (dez por cento) superiores àquela;

7.1.2. Não havendo pelo menos **três** propostas nas condições definidas no item anterior, serão selecionadas as propostas que apresentarem os menores preços, até o máximo de **três**. No caso de empate das propostas, serão admitidas todas estas, independentemente do número de licitantes;

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

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

7.2. Os lances deverão ser formulados em valores distintos e decrescentes, inferiores à proposta de menor preço.

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

7.4. Após a fase de lances serão **classificadas** na ordem crescente dos valores, as propostas não selecionadas por conta da regra disposta no item 7.1.1, e aquelas selecionadas para a etapa de lances, considerando-se para estas, o último preço ofertado.

7.5. Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se o licitante desistente às penalidades legais cabíveis.

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

7.7. Após a negociação, se houver, o Pregoeiro examinará a **aceitabilidade do menor preço**, decidindo motivadamente a respeito.

7.8. Considerada aceitável a oferta de menor preço, no momento oportuno, a critério do Pregoeiro, será verificado o atendimento do licitante às condições habilitatórias estipuladas neste Edital.

7.9. Para verificação e aceitabilidade da proposta do licitante vencedor, fica facultado à Administração solicitar amostra dos produtos cotados, que deverão ser apresentadas no prazo máximo **de 02 (dois) dias úteis** contados da solicitação pelo Pregoeiro.

8. DA HABILITAÇÃO

8.1. Após o encerramento da fase de lances verbais de cada lote, com o julgamento das propostas comerciais na forma prescrita neste Edital, proceder-se-á a abertura do **ENVELOPE Nº 02 – HABILITAÇÃO**, para análise dos documentos de habilitação da proponente primeira classificada.

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

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

8.4. A Prefeitura Municipal de São Vicente não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos de informações, no momento da verificação. Ocorrendo essa indisponibilidade e não sendo apresentados os documentos alcançados pela verificação, o licitante será **inabilitado**.

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

9. DA ADJUDICAÇÃO

9.1. Constatado o atendimento pleno aos requisitos de habilitação previstos neste Edital, o licitante será **habilitado** e **declarado vencedor**, sendo-lhe adjudicado o objeto desta licitação.

9.2. Se a proponente de melhor oferta, não atender às exigências de habilitação, será examinada a documentação das proponentes das ofertas subsequentes, na ordem de classificação, até o encontro de uma que atenda a todas as exigências do Edital, sendo a respectiva proponente declarada vencedora do item e a ela feita a adjudicação do objeto da licitação.

9.3. Da sessão será lavrada Atacircunstanciada, na qual serão registradas as ocorrências relevantes e que, ao final, será assinada pelo Pregoeiro e Equipe de apoio.

9.4. O licitante vencedor terá o prazo de **02(dois) dias úteis**, a contar da data sessão de disputa, para apresentação de sua proposta devidamente adequada aos valores definidos na etapa de lances.

10. DOS VALORES ESTIMADOS PARA A CONTRATAÇÃO

10.1. O valor total estimado para a contratação é de **R$ 18.814,97 (dezoito mil oitocentos e quatorze reais e noventa e sete centavos).**

11. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E RECURSOS

11.1. Impugnações ao Edital do pregão deverão ser dirigidas ao Pregoeiro do presente certame, até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para abertura da licitação, sendo devidamente protocoladas no Departamento de Protocolo Geral do Município, sito à Rua Frei Gaspar, 384 – Andar Térreo, nos dias úteis, das 09:00 às 17:00 horas.

11.1.1. Caberá ao pregoeiro decidir sobre a impugnação, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.

11.1.2. Deferida a impugnação do ato convocatório, será designada nova data para realização do certame.

11.2. Ao final da sessão, as demais proponentes presentes que desejarem recorrer contra decisões do Pregoeiro poderão fazê-lo imediatamente, concedendo-se o prazo de 03(três) dias úteis para a apresentação das razões do recurso.

11.2.1. A petição do recurso poderá ser feita na própria sessão.

11.2.2. A falta de manifestação imediata e motivada do licitante importará a decadência do direito de recurso e a adjudicação ao vencedor do certame.

11.2.3. Os recursos contra decisões do pregoeiro terão efeito suspensivo.

11.2.4. O recurso interposto pelo licitante pelo dentro do prazo legal deverá ser dirigido à autoridade superior.

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

11.2.6. As razões de recurso ficarão à disposição dos interessados durante os prazos referidos no item 11.2na sala do Departamento de Compras.

11.3. Não serão conhecidas impugnações e / ou recursos apresentados fora do prazo legal, subscritos por representante não habilitado legalmente, ou não identificado no processo para responder pelo proponente.

11.4. A decisão em grau de recurso será definitiva e dela dar-se-á conhecimento mediante publicação efetuada de acordo com o Decreto Municipal n° 2344-A.

12. DA HOMOLOGAÇÃO E DO CONTRATO

12.1. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade competente homologará os atos do procedimento licitatório.

12.2. Homologada a licitação pela autoridade competente, o adjudicatário será convocado para assinar o Contrato no prazo de **05 (cinco) dias úteis**.

12.3. Como condição para a sua contratação o licitante vencedor deverá manter as mesmas condições de habilitação, prestar as informações solicitadas pela contratante, dentro dos prazos estipulados, bem como não transferir a outrem as obrigações decorrentes deste Contrato.

12.4. A obrigação decorrente do fornecimento de bens será firmada entre a Administração e o Fornecedor, por meio de Contrato, observando as condições estabelecidas neste Edital, seus anexos e na legislação vigente.

12.5. Quando o proponente vencedor convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o Contrato, será convocado outro licitante, observada a ordem de classificação para celebrar o Contrato, e assim sucessivamente, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

13. DA VIGÊNCIA

13.1. O Contrato resultante da presente licitação entrará em vigor na data de sua assinatura, pelo prazo de 60 (sessenta) dias, podendo ser prorrogado mediante assinatura do Termo Aditivo.

14. DO PRAZO E LOCAL DE PAGAMENTO

14.1. Os pagamentos serão efetuadosno prazo de **30 (trinta) dias**, mediante apresentação obrigatória de nota fiscal eletrônica (Nf-e / modelo 55) com a quantidade total de fornecimentos, devidamente atestada pelo setor requisitante.

14.2. Os pagamentos serão efetuados mediante crédito em conta corrente devendo o fornecedor informar o número do banco, da agência e conta bancária, ou através de banco credenciado, a critério da Administração.

14.3.Deverá ser enviada ao e-mail nfe@saovicente.sp.gov.br a nota fiscal eletrônica e cópia da DANFE (Documento auxiliar da nota fiscal eletrônica) em formato PDF, quando for o caso.

15. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS E PENALIDADES

15.1. A licitante que apresentar documentação falsa será inabilitada, sujeitando-se ainda à aplicação das seguintes penalidades:

15.1.1. Suspensão temporária do direito de licitar com o Município de São Vicente, bem como o impedimento de com ele contratar, pelo prazo de até 05 (cinco) anos.

15.1.2. Suspensão temporária do direito de licitar com o Município de São Vicente, bem como impedimento de com ele contratar, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, e declaração de inidoneidade, na hipótese de prática de atos ilícitos ou falta grave, tais como apresentar documentação falsa ou cometer fraude.

15.1.3. Nos casos de declaração de inidoneidade, a licitante poderá, depois de decorrido o prazo de 05 (cinco) anos de sua declaração, requerer a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida se a licitante ou contratada ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes.

15.2. A desistência da proposta, lance ou oferta, dentro do prazo de sua validade, a não apresentação dos Memoriais no prazo estabelecido ou a não regularização da documentação de regularidade fiscal no prazo previsto, ou a recusa em assinar o Contrato ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo e condições estabelecidos, ensejarão a cobrança pelo Município, por via administrativa ou judicial, de multa de até 30% (trinta por cento) do valor total da proposta, lance ou oferta, além da aplicação da penalidade prevista no subitem 15.1.1.

15.2.1. O disposto no subitem 15.2 não se aplica aos adjudicatários remanescentes que, convocados, não aceitarem assinar o Contrato com o saldo do quantitativo e o período remanescente do Contrato anterior.

15.3. Em caso de não cumprimento, por parte da Contratada, das obrigações assumidas, ou de infringência dos preceitos legais pertinentes, serão aplicadas, segundo a gravidade da falta, nos termos dos artigos 86, 87 e 88 da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações, as seguintes penalidades:

15.3.1. Advertência, sempre que forem constatadas irregularidades de pouca gravidade para as quais tenha a Contratada concorrido diretamente.

15.3.2. Multa de 0,4% (quatro décimos por cento) do valor do contrato, por dia de atraso na retirada Autorização Fornecimento, até o quinto dia corrido do atraso, após o que, a critério da Administração, poderá ser promovida a rescisão unilateral do contrato, com aplicação de multa de até 30% (trinta por cento) do valor total do contrato.

15.3.3. Multa de 0,4% (quatro décimos por cento) por dia de atraso injustificado em iniciar os serviços, ou realizar o fornecimento, após a retirada da Autorização de Fornecimento (AF), podendo resultar na rescisão unilateral do contrato pela Administração.

15.3.4. Multa de 5% (cinco por cento) do valor total da fatura mensal, sempre que, em verificação mensal, for observado atraso injustificado no fornecimento, ou for constatado descumprimento de quaisquer das outras obrigações assumidas pela Contratada, podendo resultar, em caso de reincidência, na rescisão unilateral do contrato pela Administração.

15.3.5. Em caso de rescisão unilateral do contrato pela Administração, decorrente do que prevêem os subitens 15.3.2 a 15.3.4, ou de qualquer descumprimento de outra cláusula contratual, será aplicada, garantida a defesa prévia, multa de até 30% (trinta por cento) do valor total do contrato, de acordo com a gravidade da infração.

15.4. As multas serão, após regular processo administrativo, descontadas dos créditos da empresa contratada ou, se for o caso, cobrada administrativa ou judicialmente.

15.5. As multas poderão ser cumulativas, reiteradas e aplicadas em dobro, sempre que se repetir o motivo.

15.6. As penalidades são independentes e a aplicação de uma não exclui a das demais, quando cabíveis.

15.7. As penalidades previstas neste item têm caráter de sanção administrativa, não eximindo a Contratada de reparar os prejuízos que seu ato venha a acarretar ao PMSV.

15.8. O descumprimento parcial ou total, por uma das partes, das obrigações que lhes correspondam, não será considerado inadimplemento contratual se tiver ocorrido por motivo de caso fortuito ou de força maior, devidamente justificados e comprovados. O caso fortuito, ou de força maior, verifica-se no fato necessário, cujo efeito não era possível evitar, ou impedir, nos termos do parágrafo único do art. 393 do Código Civil.

16. DA ENTREGA E RECEBIMENTO

16.1. O objeto desta licitação será recebido consoante o disposto no artigo 73, inciso II, da Lei Federal nº 8.666/93, com as alterações introduzidas pela Lei Federal nº 8.883/94 e seguintes, e demais normas pertinentes, sob pena de aplicação das penalidades cabíveis.

16.2. O objeto entregue deve conter todas as informações necessárias à perfeita caracterização do mesmo, em Língua Portuguesa, como marca, peso e composição e atender as características exigidas neste Edital.

16.3. A empresa Detentora do Contrato de Fornecimento deverá entregar o objeto deste certame nas condições apresentadas em sua proposta na Avenida Comandante Sampaio nº 285 – Osasco/SP, no prazo de **5(cinco) dias úteis** contados a partir do recebimento da Autorização de Fornecimento, que poderá ser encaminhada pelo contratante por meio e-mail ou retirada pelo contratado no prazo de até 48h após a ligação telefônica do órgão.

16.4. Constatadas irregularidades no objeto, a PMSV, sem prejuízo das penalidades cabíveis, poderá:

16.4.1. Rejeitá-lo no todo ou em parte se não corresponder às especificações do Anexo I, determinando sua substituição;

16.4.2. Determinar sua complementação se houver diferença de quantidades.

16.5. As irregularidades deverão ser sanadas no prazo máximo de **03 (três) dias úteis**, contados do recebimento pela Contratada da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.

16.6. O recebimento definitivo não exime a Contratada de sua responsabilidade, na forma da Lei, pela qualidade dos produtos entregues.

17. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA E RECURSOS FINANCEIROS
17.1. As despesas correrão por conta da seguinte dotação orçamentária:

- **022001.27.812.0051.2117.01.3.3.90.30.00**

17.1.1 A origem do recurso que custeará a correspondente contratação é o Tesouro.

18. DAS RESPONSABILIDADES DAS PARTES
18.1. A Licitante vencedora é obrigada a:

18.1.1. Assumir integral responsabilidade pelos encargos fiscais, trabalhistas, previdenciários e comerciais incidentes ou que venham a incidir sobre o objeto do presente Pregão, bem como atender as necessidades de alimentação, transporte e estadia dos profissionais empregados.

18.1.2. A inadimplência da licitante com referência aos encargos estabelecidos neste item, não transferem à Prefeitura Municipal de São Vicente a responsabilidade por seu pagamento, tampouco impedirá a continuidade regular do objeto Contrato.

18.1.3. Responsabilizar-se por eventuais danos causados diretamente à Prefeitura Municipal de São Vicente, ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo.

18.1.4. A fiscalização e acompanhamento exercido pela Prefeitura Municipal de São Vicente não exclui a responsabilidade da licitante adjudicatária.

18.1.5. Fornecer o objeto licitado em perfeitas condições de aplicação pela PMSV.

18.1.6. Arcar com todas e quaisquer despesas que incidam ou venham a incidir sobre o objeto do Contrato.

18.2. A Prefeitura Municipal de São Vicente é obrigada a:

18.2.1. Efetuar os pagamentos conforme estabelecido no item décimo quarto.

18.2.2. Comunicar antecipadamente, por escrito, à licitante vencedora, qualquer eventual alteração quanto ao fornecimento do objeto licitado.

18.2.3 - Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, o qual será efetuada porfuncionário especialmente designado como gestor do contrato.

19. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

19.1. As normas disciplinadoras deste Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.

19.2. Éfacultada ao Pregoeiro, ou à autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo.

19.3. A autoridade competente para determinar a contratação poderá revogar a licitação em face de razões de interesse público derivadas de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, mediante ato escrito e fundamentado.

19.3.1. A anulação do procedimento licitatório induz à do Contrato.

19.3.2. Os licitantes não terão direito à indenização em decorrência da anulação do procedimento licitatório, ressalvado o direito do licitante de boa-fé de ser ressarcido pelos encargos que tiver, comprovadamente, suportado no cumprimento do Contrato.

19.4. A Administração reserva-se o direito de transferir o prazo para o recebimento e abertura das propostas descabendo, em tais casos, direito à indenização pelos licitantes.

19.5. Caso não houver ME e/ou EPP interessadas em participar da presente licitação, caracterizando-a como “Licitação Deserta”, ou no caso previsto no artigo 10 parágrafo II do Decreto 8.538/2015, caracterizando a aquisição como não vantajosa para a administração pública, os valores apresentados serem muito superiores ao valor estimado para a contratação, a Administração poderá repetir o processo sem o caráter de exclusividade previsto no art. 6º do Decreto 8.538/2015.

19.6.A participação na presente licitação implica em concordância tácita, por parte do licitante, com todos os termos e condições deste Edital e das cláusulas do Contrato estabelecidas.

19.7. Para dirimir quaisquer questões decorrentes desta licitação, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o foro da Comarca de São Vicente.

São Vicente, 25 de junho de 2019

_____

Marta Aparecida da Cruz Sousa Florindo

Chefe do Departamento de Compras e Licitações

ANEXO I

ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

LOTE ÚNICO

Item	Descrição	Qtd.	UN	Valor Unitário (R$)	Valor Total (R$)
01	ALHO PICADO SEM SAL Descrição completa: ALHO PICADO SEM SAL, CONSERVADO EMAGUA, ACIDO CITIRICO E BENZOATO DESODIO	05	KG	24,41	122,05
02	ARROZ AGULHINHA TIPO 1, LONGO E FINO Descrição completa: ARROZ AGULHINHA TIPO 1 LONGO E FINOGRAOS INTEIROS COM TEOR DEUMIDADE MAXIMA DE 15%; ISENTO DESUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS; VALIDADE MINIMA DE 05 MESES ACONTAR DA DATA DA ENTREGA;	80	KG	3,25	260,00
03	FARINHA DE ROSCA TORRADA Descrição completa: FARINHA DE ROSCASECA, FINA, LIGEIRAMENTE TORRADA DECORAMARELADA; ISENTA DESUJIDADES,PARASITAS E LARVAS;VALIDADEMINIMA 4 MESES A CONTAR DA ENTREGA,	10	KG	7,89	78,90
04	FARINHA MANDIOCA CRUA, BRANCA Descrição completa: FARINHA DE MANDIOCA CRUA, BRANCA - EMBALAGEM: SACOS DEPOLIETILENO, ATÓXICOS,	02	KG	5,46	10,92
05	FEIJAO CARIOQUINHA TIPO I Descrição completa: FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO I, SENDOFEIJÃO ANÃO, DE CORES, CARIOQUINHA,TIPO 1 "IN NATURA", É O GRÃO COMESTÍVEL DO "PHASEOLUS VULGARIS",CONSTITUÍDO DE, NO MÍNIMO, 90%(NOVENTA POR CENTO) DE GRÃOS NACOR CARACTERÍSTICA À VARIEDADECORRESPONDENTE, DE TAMANHO EFORMATO NATURAIS, MADUROS, LIMPOSE SECOS. CARACTERÍSTICAS: - GERAIS: FEIJÃO "IN NATURA", DEVERÁSER DE SAFRA CORRENTE E OBEDECERAOS LIMITES MÁXIMOS DE TOLERÂNCIADE DEFEITOS DO GRUPO I, TIPO 1, CONFORME ANEXO I E ITEM 4.4 DAPORTARIA 161 DE 24/07/87 DO MINISTÉRIODA AGRICULTURA - M.A., COMPLEMENTADA PELAS PORTARIAS 08DE 19/08/87, E 12 DE 12/04/96 DOMINISTÉRIO DA AGRICULTURA - M.A., PARA EFEITO DE CLASSIFICAÇÃO. - ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO: GRÃOS;COR: CARACTERÍSTICA DA ESPÉCIE;ODOR: PRÓPRIO. - FÍSICO-QUÍMICAS: UMIDADE: MÁXIMO0615% EM PESO. - MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DESUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. - TOXICOLÓGICAS: AUSÊNCIA DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS ORGANOCLORADOS	70	KG	5,13	359,10
06	LEITE LONGA VIDA INTEGRAL Descrição completa: LEITE HOMOGENEIZADO SUBMETIDO AUMA TEMPERATURA DE 130C A 150°CENTRE 2 E 4 SEGUNDOS, EIMEDIATAMENTE RESFRIADO A UMATEMPERATURA INFERIOR A 32°C. o TRATAMENTO UHTELIMINA AS BACTERIAS, PERMITINDOUMA LONGA CONSERVACAO	360	LT	3,68	1.324,80

	SEM ANECESSIDADE DE REFRIGERACAO.				
07	LOURO EM FOLHAS SECAS Descrição completa: LOURO EM FOLHAS SECAS; OBTIDO DEESPECIMES VEGETAIS GENUINOS; DE COLORACAOVERDE PARDACENTA; COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PROPRIOS;ISENTO DE MATERIAIS ESTRANHOS A SUA ESPECIE;ACONDICIONADO EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE, ATOXICO,RESISTENTE E HERMETICAMENTE VEDADO, EMBALADO EM CAIXA DE PAPELAOAPROPRIADA; E SUAS CONDICOESDEVERAO ESTAR DE ACORDO COM ARESOLUCAO RDC 276/05 E SUASPOSTERIORES ALTERACOES; PRODUTOSUJEITO A VERIFICACAO NO ATODA ENTREGA AOS PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELAANVISA.	**01**	**KG**	**123,39**	**123,39**
08	MARGARINA C/SAL Descrição completa: MARGARINA COM SAL TEOR DE LIPIDIOSDE FORMA PRECISA NA EMBALAGEM, ACIMA DE 60%; PODENDO CONTERVITAMINA E OUTRAS SUBSTANCIASPERMITIDAS COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABORPROPRIO VALIDADE MINIMA 5 MESESA CONTAR DA ENTREGA, EM POTE PLASTICO, ATOXICO,C/ VALIDADEMINIMA DE 5 MESES A CONTAR DA DATADA ENTREGA	**60**	**KG**	**11,60**	**696,00**
09	MOLHO DE SHOYO Descrição completa: MOLHO DE SHOYO; OBTIDO PELAFERMENTACAO DA SOJA COZIDA;ADMITINDO CONDIMENTOS E CEREAIS PERMITIDOS;ADICAO DE OUTRAS SUBSTANCIAS ALIMENTICIAS;NA FORMA LIQUIDA DE COR MARROM ESCURO; ISENTO DE SUJIDADES E SEUSINGREDIENTES DE PREPARO EM PERFEITO ESTADO DECONSERVACAO; ACONDICIONADO EMFRASCO PLASTICOTRANSPARENTE, ATOXICO; E SUASCONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM ARESOLUCAO RDC 276 E SUAS ALTERACOES POSTERIORES.	**02**	**LT**	**23,33**	**46,66**
10	OREGANO DESIDRATADO Descrição completa: OREGANO DESIDRATADO	**01**	**KG**	**138,43**	**138,43**
11	OVO DE GALINHA BRANCO GRANDE Descrição completa: OVO DE GALINHA BRANCO GRANDEPESANDO NO MINIMO 55 GRAMAS PORUNIDADE ISENTO DE SUJIDADES,FUNGOSE SUBSTANCIAS TOXICASACONDICIONADO PRAZO MINIMO DE VALIDADE DE 15 DIAS	**48**	**UN**	**0,55**	**26,40**
12	SAL REFINADO IODADO Descrição completa: SAL REFINADO IODADO COM NO MINIMO96,95% DE CLORETO DE SODIO ESAIS DE IODO ACONDICIONADO EM SACODE POLIETILENO, RESISTENTE E VEDADO, COM VALIDADE MINIMA DE 10MESES	**15**	**KG**	**2,01**	**30,15**
13	TEMPERO COMPLETO Descrição completa: TEMPERO EM PO PRODUTO DESIDRATADO, DESTINADO TEMPERARALIMENTOSOBTIDO DA MISTURA DE SAL REFINADOALHO EM PO, CEBOLA EM PO, SALSA EM FLOCOS E OUTROS CONDIMENTOS, EXCETO PIMENTA; PODENDO CONTERAROMATIZANTES NATURAIS E ADITIVOSCOM ASPECTO COR, CHEIRO E SABORPROPRIOS ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS;	**04**	**KG**	**19,31**	**77,24**
14	VINAGRE DE VINHO BRANCO Descrição completa: CARACTERÍSTICAS: - GERAIS: PRODUTO RESULTANTE DAFERMENTAÇÃO	**20**	**LT**	**4,71**	**94,20**

	ACÉTICA DO VINHOBRANCO. SERÁ TOLERADA A ADIÇÃO DESAIS NUTRITIVOS E AÇÚCARESPARA NUTRIÇÃO DOS MICROORGANISMOS ACIDIFICANTES. NÃOSERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE ÁCIDOSORGÂNICOS ESTRANHOS EÁCIDOS-MINERAIS LIVRES. - SENSORIAL: ASPECTO: LÍQUIDO, LÍMPIDO E SEM DEPÓSITO; COR: DEACORDO COM A MATÉRIA PRIMA QUE LHE DEU ORIGEM;ODOR: CARACTERÍSTICO. - FÍSICO-QUÍMICAS: ACIDEZ VOLÁTIL, EMÁCIDO ACÉTICO, EM G/100ML: MÍNIMO 4.0; ÁLCOOLETÍLICO EM GRAUS G.L., A 20ºC: MÁXIMO1,0; CINZAS EM G/L: MÍNIMO 1,0;EXTRATO SECO REDUZIDO EM G/L:BRANCOS: MÍNIMO 6,0; SULFATOS DEPOTÁSSIO EM G/L: MÁXIMO 1,0. - MICROSCÓPICAS: O FERMENTADOACÉTICO DEVERÁ SER PREPARADO DEMOSTO LIMPO, ISENTO DE DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS.				
15	CARNE BOVINA TIPO PATINHO EM BIFE Descrição completa: CARNE BOVINA PATINHO BIFE RESFRIADOE NO MAXIMO 10% DE SEBO EGORDURA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO ESABOR PROPRIO	**40**	**KG**	**30,25**	**1.210,00**
16	LINGUICA CALABRESA DEFUMADA Descrição completa: LINGUICA CALABRESA DEFUMADAPACOTE 1KG, COMPOSICAO: CARNESUINA,CARNE MECANISADA SEPARADA DE AVE, TOUCINHO, SAL, ACUCAR, PIMENTA, ESTABILIZANTE, ROMATIZANTE,CONSERVANTES, REALCADOR DE SABOR, ANTIOXIDANTE E CORANTE NATURAL	**20**	**KG**	**19,36**	**387,20**
17	SALSICHA CONGELADA Descrição completa: SALSICHA PRODUZIDA COM CARNE DEFRANGO, CARNE BOVINAMECANICAMENTE SEPARADA DE AVES,PELE DE FRANGO, ÁGUA, PROTEÍNA DESOJA, REGULADOR DE ACIDEZ –LACTATO DE SÓDIO, MÁXIMO DE 2% DEAMIDO, SAL, CONDIMENTOS NATURAIS, ESTABILIZANTE – POLIFOSFATO DESÓDIO, ANTIOXIDANTE – ERITORBATO DESÓDIO, CONSERVADORES NITRITO DESÓDIO, NITRATO DE SÓDIO, ESPESSANTE– CARRAGENA E CORANTE NATURAL. CARACTERÍSTICAS GERAIS: A SALSICHA DEVERÁ SER PREPARADA DECARNE E OUTROS TECIDO DE ANIMAISEM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. NÃO É PERMITIDO OEMPREGO DE MATÉRIAS- PRIMAS DE QUALIDADE OUEM PROPOSIÇÕES DIFERENTES DASCONSTANTES DA FORMULA APROVADA. NÃO PODERÃO SER ADICIONADOSTECIDOS INFERIORES. NÃO É PERMITIDOO EMPREGO DE CARNES E GORDURAS PROVENIENTES DE ANIMAIS EQUINOS,CANINOS E FELINOS. NÃO DEVERÁAPRESENTAR A SUPERFÍCIE ÚMIDA,PEGAJOSA, EXSUDATO LIQUIDO OUPARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIAANORMAL COM INDÍCIOS DEFERMENTAÇÃOPÚTRIDA. NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE CORANTES ARTIFICIAIS. CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS:ASPECTO PRÓPRIO.COR PRÓPRIA, SEM MANCHASPARDECENTES OU ESVERDEADAS.CHEIRO PRÓPRIO.SABOR PRÓPRIO. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS:A PORCENTAGEM DE ÁGUA E GELO NÃOPODERÁ ULTRAPASSAR 10%. TODOO GELO EMPREGADO DEVE SERPRODUZIDO COM ÁGUA POTÁVEL.DEVERÁ APRESENTAR REAÇÃO DE AMÔNIANEGATIVA. O PH DEVERÁ SERLEVEMENTEÁCIDO E APROVA DE RANCIDEZ DEVERÁSER NEGATIVA. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:CONTAGEM PADRÃO DE PLACAS: MÁXIMO,5 X105/G.BACTÉRIAS DO GRUPO COLIFORME DEORIGEM FECAL: MÁXIMO, 5 X 10/G.	**50**	**KG**	**11,22**	**561,00**

	CLOSTRÍDIOS SULFITO REDUTORES (A 44ºC): MÁXIMO, 2 X 10G.STAPHYLOCOCCUS AUREAUS: AUSÊNCIA EM 0,01G SALMONELA: AUSÊNCIA EM 25G.BOLORES E LEVEDURAS: MÁXIMO, 5X102/G. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS:AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS ELARVAS.VALIDADE: MÍNIMO 06 MESES Á PARTIR DADATA DE FABRICAÇÃO.				
18	ABOBRINHA BRASILEIRA EXTRA AA Descrição completa: ABOBRINHA BRASILEIRA EXTRA, DE BOAQUALIDADE, APRESENTANDO TAMANHOUNIFORME, E SUFICIENTEMENTEDESENVOLVIDA, ESTANDO LIVRE DE ENFERMIDADES,DEFEITOS GRAVES QUE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA, SEMLESÕES DE ORIGEM FÍSICA E MECÂNICA(RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES),ACONDICIONADOEM SACO DE POLIETILENO.HORTALIÇASDE ÓTIMA QUALIDADE, BEM DESENVOLVIDAS, COMPACTAS E FIRMES.NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS NASHORTALIÇAS, DEVERÁ SER UNIFORME NACOLORAÇÃO, TAMANHO ECONFORMAÇÃO. CARACTERÍSTICAS GERAIS: AS HORTALIÇAS PRÓPRIAS PARA OCONSUMO, DEVERÃO SER PROCEDENTESDE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS ESÃOS, E SATISFAZER AS SEGUINTESCONDIÇÕES MÍNIMAS:SER FRESCAS, SER COLHIDA AO ATINGIRO GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO EAPRESENTADAS AO CONSUMO EMPERFEITO ESTADO DEDESENVOLVIMENTO DO TAMANHO,AROMA E COR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADE;ESTAR LIVRE DA MAIOR PARTE DE POSSÍVEL DE TERRA ADERENTE;ESTAR ISENTA DE UMIDADE EXTERNAANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOESTAR LIVRE DE RESÍDUOS DEFERTILIZANTES; CORRESPONDER AS INDICAÇÕES DEQUALIDADE; CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:BACTÉRIAS DO GRUPO COLIFORME DEORIGEM FECAL: MÁXIMO, 2 X102/G.SALMONELA: AUSÊNCIA EM 25G. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS	**30**	**KG**	**4,76**	**142,80**
19	ALFACE CRESPA Descrição completa: ALFACE CRESPA FRESCA DE PRIMEIRATAMANHO E COLORACAO UNIFORMESDEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA;FIRME E INTACTA; ISENTA DE ENFERMIDADES,MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNAANORMAL LIVRE DE RESIDUOSDE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS SEM DANOS FISICOS EMECANICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO ETRANSPORTE.	**100**	**UN**	**2,45**	**245,00**
20	BATATA LISA DE PRIMEIRA Descrição completa: BATATA LISA DE PRIMEIRA FIRME EINTACTA SEM LESOES DE ORIGEMFISICA OUMECANICA,(RACHADURAS, CORTES); TAMANHO E CONFORMACAOUNIFORMES DEVENDO SER GRAUDA;	**100**	**KG**	**5,46**	**546,00**
21	BETERRABA, DE PRIMEIRA QUALIDADE Descrição completa: BETERRABA DE PRIMEIRA FRESCA, COMPACTA E FIRME ISENTA DEENFERMIDADES MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL TAMANHO, COLORACAO UNIFORMES;DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA	**25**	**KG**	**4,78**	**119,50**
22	CEBOLA GRAUDA NACIONAL Descrição completa: CEBOLA GRAUDA NACIONAL, DEPRIMEIRA, COMPACTA E FIRME, S/DEFEITOS SERIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR ECONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDOSER BEM DESENVOLVIDA, ISENTA DESUJIDADES, PARASITAS E MATERIAISESTRANHOS,ACONDICIONADA EM SACO DE	**50**	**KG**	**4,76**	**238,00**

	POLIETILENO,VERDURAS, LEGUMES, FRUTAS, RAÍZES E TUBÉRCULOS EXTRA: DE ÓTIMAQUALIDADE, BEM DESENVOLVIDAS,COMPACTAS E FIRMES. NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS NAS HORTALIÇAS,DEVERÁ SER UNIFORME NA COLORAÇÃO,TAMANHO E CONFORMAÇÃO. CARACTERÍSTICAS GERAIS:AS HORTALIÇAS PRÓPRIAS PARA OCONSUMO, DEVERÃO SER PROCEDENTESDE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS ESÃOS, E SATISFAZER AS SEGUINTESCONDIÇÕES MÍNIMAS:SER FRESCAS, SER COLHIDA AO ATINGIRO GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO E APRESENTADAS AO CONSUMO EMPERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO DO TAMANHO,AROMA E COR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE EVARIEDADE;ESTAR LIVRE DA MAIOR PARTE DEPOSSÍVEL DE TERRA ADERENTE; ESTAR ISENTA DE UMIDADE EXTERNAANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHO;ESTAR LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES;CORRESPONDER AS INDICAÇÕES DE QUALIDADE; CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: BACTÉRIAS DO GRUPO COLIFORME DEORIGEM FECAL: MÁXIMO, 2 X102/G.SALMONELA: AUSÊNCIA EM 25G. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS				
23	CENOURA SEM RAMA Descrição completa: CENOURA DE PRIMEIRA, SEM RAMAFRESCA,COMPACTA E FIRME SEMLESOES DE ORIGEM FISICAS OUMECANICAS,RACHADURA E CORTESTAMANHO E COLORACAO UNIFORMESDEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA	**30**	**KG**	**4,79**	**143,70**
24	CHEIRO VERDE Descrição completa: CEBOLINHA VERDE, COENTRO ECHICÓRIA TIPO EXTRA UNIDADE DEFORNECIMENTO	**10**	**UN**	**3,08**	**30,80**
25	CHUCHU EXTRA AA Descrição completa: CHUCHU EXTRA, DE PRIMEIRA,APRESENTANDO TAMANHO UNIFORME, ESUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDO, ESTANDO LIVRE DE ENFERMIDADES, DEFEITOS GRAVES QUE ALTEREM A SUACONFORMAÇÃO E APARÊNCIA, SEM DANOS FÍSICO E MECÂNICOORIUNDOS DO MANUSEIO ETRANSPORTE, ACONDICIONADO EM SACO DEPOLIETILENO.BEM COMO PADRÕES DE EMBALAGEM DACEAGESP.CLASSIFICAÇÃO:VERDURAS, LEGUMES, FRUTAS, RAÍZES ETUBÉRCULOS EXTRA: DE ÓTIMA QUALIDADE, BEM DESENVOLVIDAS, COMPACTAS E FIRMES. NÃO SERÃOPERMITIDOS DEFEITOS NAS HORTALIÇAS, DEVERÁ SER UNIFORME NA COLORAÇÃO, TAMANHO E CONFORMAÇÃO.CARACTERÍSTICAS GERAIS: AS HORTALIÇAS PRÓPRIAS PARA OCONSUMO, DEVERÃO SER PROCEDENTESDE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS ESÃOS, E SATISFAZER AS SEGUINTESCONDIÇÕES MÍNIMAS: SER FRESCAS, ESTAR LIVRE DA MAIORPARTE DE POSSÍVEL DE TERRAADERENTE;ESTAR ISENTA DE UMIDADE EXTERNAANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOESTAR LIVRE DE RESÍDUOS DEFERTILIZANTES; CORRESPONDER AS INDICAÇÕES DEQUALIDADE; CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:BACTÉRIAS DO GRUPO COLIFORME DEORIGEM FECAL: MÁXIMO, 2 X102/G.SALMONELA: AUSÊNCIA EM 25G. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS:	**25**	**KG**	**3,86**	**96,50**
26	COENTRO Descrição completa: COENTRO; FRESCO; EXTRA DE OTIMAQUALIDADE; TAMANHO E COLORACAOFIRME; DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO; FIRME E INTACTO;ISENTA DE ENFERMIDADES, SUJIDADES, PARASITOSE LARVAS; SEM DANOS FISICOSE MECANICOS ORIUNDOS DE MANUSEIO	**01**	**KG**	**30,26**	**30,26**

	ETRANSPORTE.				
27	PEPINO COMUM DE PRIMEIRA Descrição completa: PEPINO COMUM PRIMEIRA TAMANHO ECOLORACAO UNIFORMES SEMDANOS FISICOS E MECANICOS ORIUNDOSDO MANUSEIO E TRANSPORTE	**25**	**KG**	**3,76**	**94,00**
28	PIMENTAO VERDE EXTRA AA Descrição completa: PIMENTÃO VERDE EXTRA, DE PRIMEIRA,APRESENTANDO TAMANHO UNIFORME,E SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDO, ESTANDO LIVRE DE ENFERMIDADES, DEFEITOS GRAVES QUE ALTEREM A SUACONFORMAÇÃO E APARÊNCIA, SEMDANOS FÍSICO E MECÂNICO ORIUNDOSDO MANUSEIO E TRANSPORTE, ACONDICIONADO EM SACO DEPOLIETILENO, CLASSIFICAÇÃO:VERDURAS, LEGUMES, FRUTAS, RAÍZES ETUBÉRCULOS EXTRA: DE ÓTIMAQUALIDADE, BEM DESENVOLVIDAS, COMPACTAS E FIRMES. NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS NAS HORTALIÇAS, DEVERÁ SER UNIFORME NACOLORAÇÃO, TAMANHO ECONFORMAÇÃO. CARACTERÍSTICAS GERAIS:AS HORTALIÇAS PRÓPRIAS PARA OCONSUMO, DEVERÃO SER PROCEDENTESDE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS ESÃOS, ; CORRESPONDER AS INDICAÇÕES DEQUALIDADE; CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:BACTÉRIAS DO GRUPO COLIFORME DEORIGEM FECAL: MÁXIMO, 2 X102/G.SALMONELA: AUSÊNCIA EM 25G. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS ELARVAS.	**05**	**KG**	**6,02**	**30,10**
29	REPOLHO LISO EXTRA - BRANCO Descrição completa: REPOLHO LISO EXTRA, FRESCO, DEPRIMEIRA, APRESENTANDO TAMANHOUNIFORME,DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO,FIRME E INTACTO, SEM DANOS FÍSICOS EMECÂNICOSORIUNDOS DE ACONDICIONAMENTO ETRANSPORTECARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:BACTÉRIAS DO GRUPO COLIFORME DEORIGEM FECAL: MÁXIMO, 2 X102/G.SALMONELA: AUSÊNCIA EM 25G.CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS ELARVAS.	**25**	**KG**	**11,01**	**275,25**
30	TOMATE MADURO, DE BOA QUALIDADE, GRAUDO Descrição completa: TOMATE MADURO BOA QUALIDADEGRAUDO COM POLPA FIRME E INTACTAISENTO DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNAANORMAL LIVRES DE RESIDUOS DEFERTILIZANTES, SUJIDADES,PARASITAS E LARVAS; SEM LESOES DEORIGEM FISICA OU MECANICA, RACHADURAS E CORTES	**50**	**KG**	**6,12**	**306,00**
31	BANANA PRATA EM PENCAS DE PRIMEIRA Descrição completa: BANANA PRATA EM PENCAS DE PRIMEIRA;TAMANHO E COLORACAO UNIFORMES; COM POLPA FIRME E INTACTA; DEVENDOSER BEM DESENVOLVIDA; SEM DANOS FISICOS E MECANICOS ORIUNDOS DOMANUSEIO E TRANSPORTE	**30**	**KG**	**4,76**	**142,80**
32	LARANJA PERA A Descrição completa: LARANJA PÊRA, FRESCA, DE PRIMEIRA,SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDOTAMANHO, COR E CONFORMAÇÃOUNIFORMES,DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA EMADURA, COM POLPA INTACTA E FIRME CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: BACTÉRIAS DO GRUPO COLIFORME DEORIGEM FECAL: MÁXIMO, 2 X102/G. SALMONELA: AUSÊNCIA EM 25G.CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS:AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.	**50**	**KG**	**3,79**	**189,50**

33	LIMAO TAITI A Descrição completa: LIMAO TAITI, DE PRIMEIRA, SEMDEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDOTAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES,DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLPA INTACTA E FIRME, ACONDICIONADO EM SACO DEPOLIETILENO, CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: BACTÉRIAS DO GRUPO COLIFORME DEORIGEM FECAL: MÁXIMO, 2 X102/G.SALMONELA: AUSÊNCIA EM 25G. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS ELARVAS.	**05**	**KG**	**5,20**	**26,00**
34	MACA GALA NACIONAL DE PRIMEIRA Descrição completa: MACA GALA NACIONAL DE PRIMEIRAAPRESENTANDO TAMANHO, COR ECONFORMACAO UNIFORMES DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURACOM POLPA INTACTA E SEM DANOSFISICOS E MECANICOS ORIUNDOSDO MANUSEIO E TRANSPORTE	**50**	**KG**	**5,43**	**271,50**
35	MELANCIA GRAUDA DE PRIMEIRA Descrição completa: MELANCIA GRAUDA, DE PRIMEIRA, SEMDEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDOTAMANHO, COR E CONFORMAÇÃOUNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA EMADURA, COM POLPA INTACTA E FIRME CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:BACTÉRIAS DO GRUPO COLIFORME DEORIGEM FECAL: MÁXIMO, 2 X102/G.SALMONELA: AUSÊNCIA EM 25G. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS ELARVAS.	**30**	**KG**	**2,93**	**87,90**
36	SUCO DE FRUTA SABOR LARANJA EM PO Descrição completa: PRODUTO EM PÓ PARA O PREPAPRO DEREFRESCO SABOR LARANJAENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAISADOÇADO, PREPARADO COMINGREDIENTES QUE SÃO LIMPOS E DEBOA QUALIDADECONTENDO COMO INGREDIENTESBASICOS AÇUCAR, VITAMINAS MINERAISACIDULANTE, CORANTE INORGANICO AROMATIZANTE NATURAL DE LARANJAE CORANTES ARTIFICIAIS COR CHEIRO ESABOR PROPRIOS EMBALAGEM SACO POLIETILENO OPACOATOXICO, HERMETICAMENTE FECHADOVALIDADE MINIMA 6 MESES VALORNUTRICIONAL MINIMO EM 100 GRAMAS	**30**	**KG**	**15,29**	**458,70**
37	ACUCAR REFINADO Descrição completa: ACUCAR REFINADO (SACAROSE) OBTIDA APARTIR DO CALDO DE CANA-DE-AÇÚCAR(SACCHARUM OFFICINARUM L),PURIFICADO POR PROCESSOTECNOLÓGICO ADEQUADO, PODENDOCONTER VITAMINAS E MINERAIS, DESDEQUE MENCIONADOS.CARACTERISTICAS: - ORGANOLÉPTICAS: APARÊNCIA:PRÓPRIA DO TIPO DE AÇÚCAR, PÓBRANCO, FINO, DE FÁCIL ESCOAMENTO, NÃO DEVENDO ESTAR MELADO OUEMPEDRADO; COR: BRANCA, PRÓPRIAODOR: PRÓPRIO; SABOR: DOCE. - FISICO-QUÍMICAS: SACAROSE: MÍNIMO99,0% P/P; RESÍDUO MINERAL FIXO:MÁXIMO 0,2% P/P; COR "ICUMSA" (420 NM):MÁXIMO 80; UMIDADE: MÁXIMO 0,3% P/P.	**40**	**KG**	**2,45**	**98,00**
38	AZEITE OLIVA PURO Descrição completa: OLEO COMESTIVEL AZEITE DE OLIVAEXTRA VIRGEM 1% ACIDEZ MAXIMAISENTO DE RANCO E SUBSTANCIAS ESTRANHAS; VALIDADE MINIMA 10 MESES	**12**	**LT**	**32,16**	**385,92**
39	OLEO DE SOJA Descrição completa: OLEO DE SOJA, REFINADO.CARACTERÍSTICAS GERAIS: O ÓLEO DE SOJA REFINADO, OBTIDO DEESPÉCIE VEGETAL, ISENTO DE RANÇO ESUSTÂNCIAS ESTRANHAS.	**30**	**LT**	**4,74**	**142,20**

	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO – PRÓPRIO.COR –. PRÓPRIO.CHEIRO – PRÓPRIO. SABOR – PRÓPRIO.CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS ELARVAS.				
40	CARNE BOVINA MOIDA CONGELADA Descrição completa: CARNE CRUA, MOIDA, PROVENIENTE DEMACHOS DE ESPECIE BOVINA, SADIOS,ABATIDOS SOB INSPECOES VETERINARIAS, PROCEDENTES DEQUARTO DIANTEIRO, MANIPULADA EMCONDICOES HIGIENICAS SATISFATORIAS EM PECA, APRESENTADAS NOS CORTES:ACEM/PALETA	**60**	**KG**	**18,79**	**1.127,40**
41	MORTADELA Descrição completa: MORTADELA, CONSTITUIDA DA MISTURADE CARNES BOVINA E SUINA MISTURADASE TRITURADAS; COMPOSTA DECONDIMENTOS E OUTRAS SUBSTANCIAS ALIMENTARES; APRESENTANDO NOMAXIMO 10% DE CUBOS DE TOUCINHO EATE 25% DE UMIDADE; DE PRIMEIRAQUALIDADE; ISENTO DE SUJIDADES EOUTRAS SUBSTANCIAS ESTRANHAS ASUA COMPOSICAO, COM VALIDADEMINIMA DE 5 DIAS A CONTAR DAENTREGA.	**10**	**KG**	**14,75**	**147,50**
42	QUEIJO TIPO MUSSARELA; FATIADO Descrição completa: QUEIJO TIPO MUSSARELA; FATIADO;EMBALADO EM PLASTICO INVIOLAVEL,COM VALIDADE MINIMA DE 24 (VINTE EQUATRO) DIAS DA DATA DA ENTREGA.	**25**	**KG**	**26,93**	**673,25**
43	CAFE TRADICIONAL TORRADO EM GRAOS, QUAL.GLOBAL MIN.4,5 PONTOS ESCALA Descrição completa: CAFE TRADICIONAL; TORRADO EMGRAOS, CONSTITUIDO DE CAFE ATE TIPO8CLASSFICACAO OFICIAL BRASILEIRA -COB; BEBIDA VARIANDO DE MOLE ARIO,EXCLUINDO-SE O GOSTO RIOZONA;COM UM MAXIMO DE 20% DE DEFEITOS PRETOS,VERDES E ARDIDOS,E AUSENCIA;DE GRAOS PRETOS-VERDES EFERMENTADOS, ADMITINDO-SE GRAOSDE; SAFRAS PASSADAS,ROBUSTACONILLON; DESDE QUE O GOSTO NÃO SEJA PRONUNCIADO E PREPONDERANTE;PONTO DE TORRA MODERADAMENTE ESCURO A MEDIO CLARO; COMQUALIDADE GLOBAL ACEITAVEL MINIMADE 4,5 PONTOS NA ESCALA SENSORIALDE 0 A 10 DO LOTEENTREGUE;IMPUREZAS CASCAS E PAUS), EM G/100GMAXIMA DE 1%; E UMIDADE EM G/100GMAXIMA DE 5%; COM EMBALAGEM COM VALVULA AROMATICA; ROTULAGEMIMPRESSA NO PACOTE; VALIDADE MINIMANA DATA DA ENTREGA DE (05) CINCO MESES	**20**	**KG**	**23,72**	**474,40**
44	ACELGA EXTRA Descrição completa: ACELGA EXTRA, FRESCO, DE QUALIDADE,APRESENTANDO TAMANHO UNIFORME,DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO,FIRME E INTACTO, SEM DANOS FÍSICOS EMECÂNICOS ORIUNDOSDEACONDICIONAMENTO E TRANSPORTE,ACONDICIONADO EM SACO DEPOLIETILENO, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA14 (DEC. 12486/78), BEM COMO PADRÕESDE EMBALAGEM DA CEAGESP.CLASSIFICAÇÃO: VERDURAS, LEGUMES, FRUTAS, RAÍZES E TUBÉRCULOS EXTRA:DE ÓTIMA QUALIDADE, BEMDESENVOLVIDAS, COMPACTAS E FIRMES.NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS NAS HORTALIÇAS, DEVERÁ SER UNIFORME NACOLORAÇÃO, TAMANHO ECONFORMAÇÃO.CARACTERÍSTICAS GERAIS: ASHORTALIÇAS PRÓPRIAS PARA OCONSUMO DEVERÃO SER PROCEDENTESDE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS ESÃOS, E SATISFAZER AS SEGUINTESCONDIÇÕES MÍNIMAS: SER FRESCAS, SERCOLHIDA AO ATINGIR O	**25**	**KG**	**11,56**	**289,00**

	GRAU NORMAL DEEVOLUÇÃO E APRESENTADAS AO CONSUMO EM PERFEITO ESTADO DEDESENVOLVIMENTO DO TAMANHO,AROMA E COR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADE; ESTAR LIVRE DA MAIORPARTE DE POSSÍVEL DE TERRAADERENTE; ESTAR ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABORESTRANHO; ESTAR LIVRE DE RESÍDUOSDE FERTILIZANTES; CORRESPONDER ASINDICAÇÕES DE QUALIDADE;CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:BACTÉRIAS DO GRUPO COLIFORME DEORIGEM FECAL: MÁXIMO, 2 X102/G.SALMONELA: AUSÊNCIA EM 25G.CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS				
45	FARINHA DE TRIGO - DE PRIMEIRA Descrição completa: DESCRIÇAO: FARINHA DE TRIGOESPECIAL OU DE PRIMEIRA; TIPO 1;FABRICADA A PARTIR DE GRAOS DE TRIGO SAOS E LIMPOS; ISENTOS DEMATERIA TERROSA; EMBALAGEM: ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATOXICA,BEM VEDADA, CONTENDO 1KG; VALIDADE:MINIMO DE 6 (SEIS) MESES;ROTULAGEMCOM AS SEGUINTES INFORMAÇOES:NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATADE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇOESNUTRICIONAIS.	**06**	**KG**	**3,35**	**20,10**
46	CARNE BOVINO CONGELADA SEM OSSO -PALETA (CUBOS) Descrição completa: CARNE BOVINA CONGELADA SEM OSSO-PALETA (CUBOS); PROCESSO: REFILAR, EQUALIZAR E CONGELAR A PEÇA, COM APEÇA AINDA CONGELADA, CORTA-SE EMCUBOS COM EQUIPAMENTO APROPRIADOE SAO ENCAMINHADOS PARA TUNEL DECONGELAMENTO COM TECNOLOGIA "IQF" PARA CONGELAMENTO INDIVIDUAL DOSCUBOS. ACONDICIONAR NA EMBALAGEMPRIMARIA EM PORCOES COM CERCA DE 2KG E EM CAIXAS DE PAPELAO, CONTENDO6 PACOTES CADA. SAO LACRADAS E RECEBEM UMA ETIQUETA TESTEIRA COMAS INFORMAÇOES NECESSARIAS (DATADE VALIDADE, PRODUCAO, PESOLIQUIDOE BRUTO, DADOS DA UNIDADE PRODUTORA, ETC); PRAZO DE VALIDADE:01 ANO A CONTAR DA DATA DEFABRICAÇÃO.	**40**	**KG**	**27,53**	**1.101,20**
47	TEMPERO AMARELO Descrição completa: TEMPERO AMARELO – TEMPEROPROFISSIONAL AMARELO E UMACOMBINAÇÃO DE TEMPEROS, IDEAL PARALEGUMES E ARROZ; VALORIZA A CORAMARELA MELHORANDO A APARENCIA DAPREPARAÇAO; REALÇA E COMPLEMENTAO SABOR DEIXANDO OS PRATOS MAIS ATRAENTES, DELICIOSOS E TOQUECASEIRO. 10 G DE TEMPERO/KG DECARNE. MANTER EM LOCAL SECO, AREJADO E AO ABRIGO DE LUZ.VALIDADE: 10 MESES APÓS AFABRICAÇÃO; EMBALAGEM CONTENDO900 GRAMAS	**10**	**UN**	**29,96**	**299,60**
48	BISCOITO TIPO AGUA E SAL Descrição completa: BISCOITO TIPO AGUA E SAL - FARINHA DETRIGO ENRIQUECIDO COM FERRO EACIDO FOLICO, GORDURA VEGETAL,AÇUCAR INVERTIDO, SAL, AMIDO,EXTRATO DE MALTE, FERMENTOSQUIMICOS BICARBONATO DE SODIO, BICARBONATO DE AMONIO EPIROFOSFATO ACIDO DE SODIO,AROMATIZANTE, EMULSIFICANTELECITINA DE SOJA E MELHORADOR DEFARINHA METABISSULFITO DE SODIO;CONTEM GLUTEN; CONTEM TRAÇOS DELEITE E GERGELIM; PARA MELHORCONSERVAÇÃO, MANTER O PRODUTO EMLOCAL AREJADO; APÓS ABRIREMBALAGEM, COLOQUE OS BISCOITOS EMUM RECIPIENTE SECO E BEM TAMPADO;ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS ELARVAS; CONTEUDO LIQUIDO 200GRAMAS	**30**	**UN**	**2,53**	**75,90**

49	MACARRAO DE ARROZ INTEGRAL FUSILLI Descrição completa: MACARRAO DE ARROZ INTEGRAL FUSILLI INGREDIENTES: FARINHA DE ARROZ E AGUA - NAO CONTEM GLUTEN NAO CONTEM LACTOSE - NAO CONTEM SOJA, NAO CONTEM OVOS - NAO CONTEM CONSERVANTES. PACOTE DE 500 GRAMAS	**80**	**PT**	**6,45**	**516,00**
50	SOBRECOXA DE FRANGO Descrição completa: DESCRIÇÃO: A SOBRECOXA DE FRANGO ÉUM CORTE OBTIDO DAS CARCAÇAS DASAVES. DEVERÁ SER CONGELADA A -18ºC(DEZOITO GRAUS CELSIUS NEGATIVOS) ETRANSPORTADOS EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO ASCARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS,MICROBIOLÓGICAS, MICROSCÓPICAS,LIVRE DE TENDÕES, NERVOS,APONEUROSE, NÓDULO OU QUALQUERANOMALIA.PESO E GRAMATURAS: O PRODUTO DEVEPREFERENCIALMENTE ESTAR EM EMBALAGENS DE PESO PADRÃO. ASOBRECOXA DE FRANGO SERÁPORCIONADA EM PESO LIQUIDO DE 01 KG A 05 KG E EMBALADAS A VÁCUO EMPACOTES DISTINTOS. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:ASPECTO: PRÓPRIO DA CARNE, FIRME,NÃO AMOLECIDAS E NEM PEGAJOSA;COR: PRÓPRIO DA CARNE, SEM MANHAS ESVERDEADAS; SABOR:CARACTERÍSTICO; TEXTURA: CARACTERÍSTICO.ACONDICIONAMENTO: O PRODUTO DEVEESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA QUE O PROTEJA DURANTE OTRANSPORTE, ARMAZENAGEM, CONFIRAUMA PROTEÇÃO ADEQUADA CONTRA UMACONTAMINAÇÃO EXTERNA E A DESIDRATAÇÃO, MANTENDO SUASCARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS.EMBALAGEM PRIMARIA: À DEFINIR NO ATODA SOLICITAÇÃO DE COMPRA NO CAMPO ESPECIFICAÇÃO.EMBALAGEM SECUNDARIA: À DEFINIR NOATO DA SOLICITAÇÃO DE COMPRA NOCAMPO ESPECIFICAÇÃO.EMPILHAMENTO: MÁXIMO 08 (OITO) CAIXAS.TEMPERATURA DE ARMAZENAGEM DOPRODUTO NO PROCESSO DEMANIPULAÇÃO: A TEMPERATURA AMBIENTE NA SALA DE MANIPULAÇÃO ÉMANTIDA NO MAXIMO +12ºC. OSPRODUTOS PERMANECEM NA CÂMARA DEESTOCAGEM COM TEMPERATURA À -18ºCONDE AGUARDAM A EXPEDIÇÃO.TRANSPORTE DO PRODUTO: O TRANSPORTE SERÁ EFETUADO EMVEÍCULOS ISOTÉRMICOS DOTADOS DEGERADORES DE FRIO, MANTENDO ATEMPERATURA EM – 18ºC.O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDOCOM AS NORMAS DA ANVISA E TODAS AS LEGISLAÇÕES PERTINENTES.	**20**	**KG**	**9,29**	**185,80**
51	FILE PEITO DE FRANGO CONGELADO Descrição completa: DESCRIÇÃO: O PEITO DE FRANGO É UMCORTE ADVINDO DAS CARCAÇAS DASAVES. EM SEGUIDA PROCESSA A DESOSSA E RETIRA SE O FILÉ DE PEITO.DEVERÁ SER CONGELADA A -18ºC(DEZOITO GRAUS CELSIUS NEGATIVOS) ETRANSPORTADOS EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO ASCARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS,MICROBIOLÓGICAS, MICROSCÓPICAS, LIVRE DE TENDÕES, NERVOS,APONEUROSE, NÓDULO OU QUALQUERANOMALIA.PESO E GRAMATURAS: O PRODUTO DEVEPREFERENCIALMENTE ESTAR EM EMBALAGENS DE PESO PADRÃO. O FILÉDE PEITO DE FRANGO SERÁ PORCIONADOEM PESO LIQUIDO DE 01 KG A 05 KG EEMBALADAS A VÁCUO EM PACOTESDISTINTOS. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:ASPECTO: PRÓPRIO DA CARNE, FIRME,NÃO AMOLECIDAS E NEM PEGAJOSA;COR: PRÓPRIO DA CARNE, SEM MANHAS ESVERDEADAS; SABOR:CARACTERÍSTICO; TEXTURA:	**100**	**KG**	**15,15**	**1.515,00**

	CARACTERÍSTICO.ACONDICIONAMENTO: O PRODUTO DEVEESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA QUE O PROTEJA DURANTE OTRANSPORTE, ARMAZENAGEM, CONFIRAUMA PROTEÇÃO ADEQUADA CONTRA UMACONTAMINAÇÃO EXTERNA E A DESIDRATAÇÃO, MANTENDO SUASCARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS.EMBALAGEM PRIMARIA: À DEFINIR NO ATODA SOLICITAÇÃO DE COMPRA NO CAMPO ESPECIFICAÇÃO.EMBALAGEM SECUNDARIA: À DEFINIR NOATO DA SOLICITAÇÃO DE COMPRA NOCAMPO ESPECIFICAÇÃO.EMPILHAMENTO: MÁXIMO 08 (OITO) CAIXAS.TEMPERATURA DE ARMAZENAGEM DOPRODUTO NO PROCESSO DEMANIPULAÇÃO: A TEMPERATURA AMBIENTE NA SALA DE MANIPULAÇÃO ÉMANTIDA NO MAXIMO +12ºC. OSPRODUTOS PERMANECEM NA CÂMARA DEESTOCAGEM COM TEMPERATURA À -35ºCONDE AGUARDAM A EXPEDIÇÃO.TRANSPORTE DO PRODUTO: O TRANSPORTE SERÁ EFETUADO EMVEÍCULOS ISOTÉRMICOS DOTADOS DEGERADORES DE FRIO, MANTENDO ATEMPERATURA EM – 18ºC.O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDOCOM AS NORMAS DA ANVISA E TODAS ASLEGISLAÇÕES PERTINENTES.				
52	PÃO FRANCÊS Descrição completa: PÃO FRANCÊS	**1.100**	**UN**	**0,73**	**803,00**
53	PRESUNTO Descrição completa: PRESUNTO	**20**	**KG**	**28,21**	**564,20**
54	ACHOCOLATADO EM PO Descrição completa: ALIMENTO ACHOCOLATADO EM PO;OBTIDO PELA MISTURA DE CACAU EM POSOLUVEL, LEITE, ACUCAR, MINERAIS,VITAMINAS, AROMATIZANTES E LECITINA DE SOJA; CONSTITUIDO DE PO FINO EHOMOGENEO; ISENTO DE SOJA OU FARINHA, SUJIDADESE MATERIAIS ESTRANHOS; ADMITINDOTEOR DE UMIDADE MAXIMA DE 3% P/P.EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOSMETALIZADOS DE 1 KGEMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXAS DEPAPELÃO COM 10 UNIDADESNA EMBALAGEM DEVE CONTER OS DADOSDO FABRICANTE, A TABELA NUTRICIONAL,LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DEVALIDADE (12 MESES APÓS A DATA DEFABRICAÇÃO) E INDICAÇÃO DE USO DO PRODUTO.O PRODUTO RECEBIDO DEVERÁ TER NO MÍNIMO 8 MESES PARA O VENCIMENTO.	**30**	**KG**	**13,89**	**416,70**
55	MACARRÃO PARAFUSO Descrição completa: MACARRAO COM OVOS TIPO PARAFUSOPRODUTO OBTIDO DA FARINHA DE TRIGOESPECIAL (TIPO 1) ENRIQUECIDA COMFERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9),CÚRCUMA E URUCUM (CORANTESNATURAIS), ÁGUA FILTRADA E OVOINTEGRAL DESIDRATADO EM PÓ. CARACTERÍSTICAS:O PRODUTO DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EMCONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM,DESENVOLVAM E OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OUBIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO ASAÚDE DO CONSUMIDOR. O MACARRÃODEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS,ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E DEPARASITOS.SERÁ PERMITIDO O ENRIQUECIMENTO DOPRODUTO COM VITAMINAS E MINERAIS,O MACARRÃO, AO SER COLOCADO NA ÁGUA, NÃO DEVERÁ TURVÁ-LA ANTES DACOCÇÃO E NÃO PODERÁ APRESENTAR-SEFERMENTADO OU RANÇOSO. O PRODUTODEVERÁ SER CLASSIFICADO COMOMASSA SECA DE FORMATO PARAFUSO.ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO:CARACTERÍSTICO; COR:CARACTERÍSTICA;	**80**	**KG**	**4,63**	**370,40**

	ODOR:CARACTERÍSTICO;FÍSICO-QUÍMICAS: UMIDADE E SUBSTÂNCIAS VOLÁTEIS A 105OC: MÁXIMO DE 13% P/P; ACIDEZ EM ML DESOLUÇÃO N DE NAOH/100G DA MASSA: MÁXIMO DE 5,0% V/P; TEOR DE CINZAS, EM BASE SECA, DEDUZINDO O CLORETODE SÓDIO: MÁXIMO DE 0,65% P/P. EMBALAGEM PRIMÁRIA: POLIESTER +POLIETILENO, ATÓXICO, TRANSPARENTE,RESISTENTE, HERMETICAMENTE E COMCAPACIDADE DE 500G. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACOPLÁSTICO TRANSPARENTE ADEQUADO AOEMPILHAMENTO RECOMENDADO (FARDO).NA EMBALAGEM DO PRODUTO DEVERÁCONTER OS DADOS DO FORNECEDOR,TABELA NUTRICIONAL, LOTE, DATA DEFABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE (24MESES APÓS A DATA DE FABRICAÇÃO). O PRODUTO RECEBIDO DEVERÁ TER NOMÍNIMO 12 MESES PARA O VENCIMENTO.				
56	BISCOITO TIPO MAISENA Descrição completa: COMPOSIÇÃO: FARINHA DE TRIGOENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDOFÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, FÉCULA DE MANDIOCA OU AMIDO,AÇÚCAR INVERTIDO, LEITE EM PÓ, SAL,EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA, FERMENTOS QUÍMICOS (BICARBONATODE AMÔNIO, BICARBONATO DE SÓDIO EPIROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO), MELHORADOR DE FARINHA ENZIMAPROTEASE, METABISSULFITO DE SÓDIO EAROMATIZANTE. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:ASPECTO - MASSA TORRADA / COR -PRÓPRIA / ODOR - CARACTERÍSTICO, LIVRE DE ODORES ESTRANHOS / SABOR - CARACTERÍSTICO, LIVRE DE SABORESESTRANHOS. CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS:UMIDADE - MÁX 14% / RESÍDUO MINERALFIXO - MÁX 3%.EMBALAGEM PRIMÁRIA: BOPP (PESOLÍQUIDO: 400G)EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXAS DEPAPELÃO.NA EMBALAGEM DO PRODUTO DEVERÁCONTER OS DADOS DO FORNECEDOR, TABELA NUTRICIONAL, LOTE, DATA DEFABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE (24MESES APÓS A DATA DE FABRICAÇÃO). O PRODUTO RECEBIDO DEVERÁ TER NOMÍNIMO 12 MESES PARA O VENCIMENTO.	**20**	**KG**	**14,68**	**293,60**
57	MOLHO DE TOMATE Descrição completa: DESCRIÇÃO: TOMATE, POLPA DE TOMATE, CEBOLA,ÁGUA, ÓLEO DE SOJA, SAL, AÇÚCAR,AMIDO 2,0%, ALHO, SALSA, REALÇADORDE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO E CONSERVADORES SORBATO DEPOTÁSSIO E BENZOATO DE SÓDIO.CARACTERÍSTICAS GERAIS: O MOLHO DE TOMATE DEVERÁ SERPREPARADO COM FRUTOS MADUROS,ESCOLHIDOS, SÃOS, SEM PELE E SEMENTES.O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ISENTO DE FERMENTAÇÕES E NÃO INDICARPROCESSAMENTO DEFEITUOSO.CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO – MASSA MOLE. COR – VERMELHA. CHEIRO – PRÓPRIO. SABOR – PRÓPRIO CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS:AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS ELARVAS. SERÁ TOLERADA, NA CONTAGEMPELO MÉTODO DE HOWARD,APRESENTAR NO MÁXIMO, 40% DECAMPOS POSITIVOS COM FILAMENTOSALIMENTARES. CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS:MOLHO DE TOMATE SIMPLESCONCENTRADO: SUBSTÂNCIA SECA,MENOS CLORETO DE SÓDIO, MÍNIMO 18%P/P. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:APÓS 10 DIAS DE INCUBAÇÃO A 35.ºC NÃODEVERÃO OBSERVAR SINAIS DE ALTERAÇÕES DAS EMBALAGENS(ESTUFAMENTOS,	**20**	**KG**	**8,45**	**169,00**

	ALTERAÇÕES,VAZAMENTOS, CORROSÕES INTERNAS) BEM COMO, QUAISQUER MODIFICAÇÕESDE NATUREZA FÍSICA, QUÍMICA OUORGANOLÉPTICA DO PRODUTO. VALIDADE: MÍNIMO 12 MESES Á PARTIR DADATA DE FABRICAÇÃO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACHE DE 340G O PRODUTO RECEBIDO DEVERÁ TER NOMÍNIMO 8 MESES PARA O VENCIMENTO.				
58	BACON Descrição completa: BACON	**05**	**KG**	**25,21**	**126,05**

TOTAL ESTIMADO DO LOTE ÚNICO: R$ 18.814,97 (dezoito mil oitocentos e quatorze reais e noventa e sete centavos).

ENDEREÇO PARA ENTREGA:

"ESCOLA ESTADUAL MAJOR TELMO COELHO FILHO"
ENDEREÇO: AV COMANDANTE SAMPAIO Nº 285 – OSASCO/SP

ANEXO II

(Modelo)
CARTA DE CREDENCIAMENTO

À
Prefeitura Municipal de São Vicente
Rua Frei Gaspar, 384.

Pregão Presencial nº 68/19

Prezados Senhores.

Em cumprimento às exigências do Edital do Pregão Presencial nº 213/17, credenciamos junto a Prefeitura Municipal de São Vicente, o(a) Sr(a). _____portador da cédula de identidade R.G. nº _____, Órgão Expedidor _____, inscrito no CPF/MF sob nº _____, domiciliado a _____, ao qual outorgamos poderes específicos para formulação de lances verbais e para prática de todos os demais atos inerentes ao certame em referência.

Sendo só o que apresentamos para o momento, subscrevemo-nos,

Atenciosamente,

_____

Assinatura do Representante Legal

Cargo:

C.P.F.

OBS: o presente documento deverá ser apresentado FORA DOS ENVELOPES, no ato do CREDENCIAMENTO em se tratando de procurador.

ANEXO III

(Modelo)
DECLARAÇÃO DE HABILITAÇÃO E INEXISTÊNCIA DE FATOS IMPEDITIVOS

Eu _____ (nome completo), RG nº. _____, representante legal da _____ (denominação da pessoa jurídica), CNPJ nº. _____, **DECLARO**, sob as penas da lei, que a empresa **cumpre plenamente as exigências e os requisitos de habilitação** previstos no instrumento convocatório do Edital do Pregão Presencial nº 68/19, realizado pela Prefeitura Municipal de São Vicente, **inexistindo qualquer fato impeditivo de sua participação neste certame**.

São Vicente, ____ de _____ de _____.

_____
Proponente – CNPJ

_____
Nome por extenso do Representante Legal

_____
Assinatura do Representante Legal

OBS: a presente declaração deverá ser assinada por representante legal do licitante e apresentada FORA DOS ENVELOPES no ato do CREDENCIAMENTO.

ANEXO IV

(Modelo)
DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

DECLARO, sob as penas da lei, sem prejuízo das sanções e multas previstas neste ato convocatório, que a empresa _____ (denominação da pessoa jurídica), CNPJ nº. _____é **microempresa ou empresa de pequeno porte**, nos termos do enquadramento previsto na **Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006**, cujos termos declaro conhecer na íntegra, estando apta, portanto, a exercer o direito de preferência como critério de desempate no procedimento licitatório do Edital do Pregão Presencial nº 68/19, realizado pela Prefeitura Municipal de São Vicente.

São Vicente, ___ de _____de _____.

_____
Assinatura do representante legal

Nome: .....

RG nº. .....

OBS: a presente declaração deverá ser assinada por representante legal do licitante e apresentada FORA DOS ENVELOPES no ato do CREDENCIAMENTO.

ANEXO V

(Modelo)
DECLARAÇÃO DE CONCORDÂNCIA COM AS DISPOSIÇÕES DO EDITAL

O Licitante (indicar a razão social da empresa licitante, número de inscrição no CNPJ do estabelecimento da empresa que efetivamente irá prestar o objeto da licitação, endereço completo, telefone, fac-símile e endereço eletrônico (e-mail), este último se houver, para contato), em atendimento às disposições do Edital do Pregão Presencial nº 68/19, **DECLARA:**

1) Que os preços propostos são completos, computando todos os custos necessários para o atendimento do objeto desta licitação, bem como impostos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamentos de pessoal, prestação de assistência técnica, garantia e quaisquer outros que incidam ou venham a incidir sobre os objetos licitados, constantes da proposta;

2) Que o prazo de validade da proposta é de 60 (sessenta) dias, a contar da abertura deste Pregão;

3) Que tem ciência dos prazos de execução estabelecidos no Edital.

.

.....
(data)

.....
(representante legal)

OBS: a presente declaração deverá ser assinada por representante legal do licitante e apresentada no "ENVELOPE Nº 01 – PROPOSTA COMERCIAL".

ANEXO VI

(Modelo)
DECLARAÇÃO DE SITUAÇÃO REGULAR PERANTE O MINISTÉRIO DO TRABALHO

Referente: Edital do Pregão Presencial nº 68/19

DECLARAÇÃO

_____(Licitante)_____, inscrito no CNPJ nº _____, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ e CPF nº _____, DECLARA, para fins do disposto no inciso V do artigo 27 da Lei Federal nº 8.666/93, acrescido pela Lei nº 9.854/99, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

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

Local e data:

_____
Assinatura e carimbo da Proponente

OBS: Em caso afirmativo deverá ser assinalada a ressalva.
O presente documento deverá ser assinado por representante legal do licitante e apresentada no "ENVELOPE Nº 02 – HABILITAÇÃO".

ANEXO VII

(Minuta)

CONTRATO DE FORNECIMENTO Nº **/**

PREGÃO PRESENCIAL Nº 68/19
PROCESSO ADM. Nº 17341/19
PROCESSO DE COMPRA Nº 591/19

Pelo Presente instrumento, de um lado a Prefeitura Municipal de São Vicente – Estância Balneária, inscrita no CNPJ sob o nº 46.177.523/0001-09, sediada à rua Frei Gaspar nº 384 nesta cidade, representada neste ato pelo **********, doravante denominado simplesmente como "Contratante" e, de outro lado a empresa**********,pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o nº **********, com sede na ********** nº *******, **********/SP, neste ato representada pelo Sr(a). **********, inscrito no CPF/MF sob o nº **********, doravante denominada "Contratada", tem entre si justo e acordado o seguinte:

DO OBJETO
CLÁUSULA PRIMEIRA - Constitui objeto do presente Contrato,aAquisição de Gêneros Alimentíciospara a Secretaria de Esportes conforme especificações constantes no Anexo I do Edital do Pregão Presencial nº. 68/19.

DO VALOR CONTRATADO
CLÁUSULA SEGUNDA – Ficam definidos os valores abaixo contratados:

Item Único:

Item	Descrição	Marca	Unid.	Qtd.	Valor Unitário (R$)	Valor Total (R$)

Parágrafo Único: O valor total do presente Contrato importa em R$ ********** (**********).

DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA
CLÁUSULA TERCEIRA –A origem do recurso que custeará a correspondente contratação é o Tesouro,por conta da seguinte dotação orçamentária:

- **022001.27.812.0051.2117.01.3.3.90.30.00**

DA OBRIGAÇÃO DO FORNECIMENTO E DA ENTREGA DOS MATERIAIS
CLÁUSULA QUARTA – Durante o prazo de vigência deste Contrato a Contratada estará obrigada a fornecer à Contratante, na forma pretendida referida na Cláusula Primeira, os materiais objeto do presente.

Parágrafo Primeiro: Para o fornecimento do objeto, a Contratada deverá observar as diretrizes básicas recomendadas pelas especificações dos produtos definidos no Anexo I do Edital, que fica fazendo parte integrante deste Contrato.

Parágrafo Segundo:A empresa Contratada deverá entregar o objeto deste certame nas condições apresentadas em sua proposta, no prazo**5 (cinco) dias úteis**, na Avenida Comandante Sampaio nº 285, cidade de Osasco, estado de São Paulo, contado a partir do primeiro dia útil subseqüente ao recebimento da mesma, que poderá ser encaminhada pelo contratante por meio de e-mail ou retirada pelo contratado no prazo de até 48h após a ligação telefônica do órgão.

DO PRAZO DE VIGÊNCIA
CLÁUSULA QUINTA –Este contrato resultante da presente licitação entrará em vigor na data de sua assinatura, pelo prazo de 60 (sessenta) dias, podendo ser prorrogado mediante assinatura do Termo Aditivo.

DOS PAGAMENTOS
CLÁUSULA SEXTA – Os pagamentos serão efetuados através de depósito bancário na conta da Contratada nº ********, Banco ****, Agência ******* no prazo de **30 (trinta) dias**, mediante a apresentação obrigatória de nota fiscal eletrônica (Nf-e / modelo 55) com a quantidade total de fornecimentos no mês, devidamente atestada pelo setor requisitante.

Parágrafo Único: Deverá ser enviada ao e-mail **nfe@saovicente.sp.gov.br** a **nota fiscal** eletrônica e cópia da DANFE (Documento auxiliar da nota fiscal eletrônica) em formato PDF, quando for o caso.

DA LEGISLAÇÃO
CLÁUSULA SÉTIMA – Este Contrato é regulamentado pela Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações, Lei Federal nº 10.520, de 17/07/2002 e Decreto Municipal n° 2344-A.

DA SUBCONTRATAÇÃO
CLÁUSULA OITAVA – Fica vedada qualquer subcontratação, bem como faturamento por parte de terceiros.

DAS PENALIDADES
CLÁUSULA NONA – A desistência da proposta, lance ou oferta, dentro do prazo de sua validade, a não apresentação dos Memoriais no prazo estabelecido, ou a não regularização da documentação de regularidade fiscal no prazo previsto, ou a recusa em assinar o contrato ou não aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo e condições estabelecidos, ensejarão a cobrança pela Contratante, por via administrativa ou

judicial, de multa de até 30% (trinta por cento) do valor total da proposta, lance ou oferta, além da aplicação pena de suspensão temporária do direito de licitar com a Contratante, bem como o impedimento de com ele contratar, pelo prazo de até 05 (cinco) anos.

Parágrafo Primeiro: O disposto na cláusula nona não se aplica aos adjudicatários remanescentes que, convocados, não aceitarem assinar o Contrato com o saldo do quantitativo e o período remanescente do Contrato anterior.

Parágrafo Segundo: Em caso de não cumprimento, por parte da Contratada, das obrigações assumidas, ou de infringência dos preceitos legais pertinentes, serão aplicadas, segundo a gravidade da falta, nos termos dos artigos 86, 87 e 88 da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações, as seguintes penalidades:

a) Advertência, sempre que forem constatadas irregularidades de pouca gravidade para as quais tenha a Contratada concorrido diretamente.
b) Multa de 0,4% (quatro décimos por cento) do valor do contrato, por dia de atraso na retirada da Ordem de Início dos Serviços e/ou Fornecimento, até o quinto dia corrido do atraso, após o que, a critério da Contratante, poderá ser promovida a rescisão unilateral do contrato, com aplicação de multa de até 30% (trinta por cento) do valor total do contrato.
c) Multa de 0,4% (quatro décimos por cento) por dia de atraso injustificado em iniciar os serviços, ou realizar o fornecimento, após a retirada da Autorização de Fornecimento (AF) e/ou de fornecimento, podendo resultar na rescisão unilateral do contrato pela Contratante.
d) Multa de 5% (cinco por cento) do valor total da fatura mensal, sempre que, em verificação mensal, for observado atraso injustificado no desenvolvimento do serviço e/ou fornecimento, ou for constatado descumprimento de quaisquer das outras obrigações assumidas pela Contratada, podendo resultar, em caso de reincidência, na rescisão unilateral do contrato pela Contratante.
e) Suspensão temporária do direito de licitar com a Contratante, bem como impedimento de com ele contratar, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, e declaração de inidoneidade, na hipótese de prática de atos ilícitos ou falta grave, tais como apresentar documentação inverossímil ou cometer fraude, independentemente da aplicação de outras penalidades previstas neste subitem.
f) Em caso de rescisão unilateral do contrato pela Contratante, decorrente do que prevêem os subitens ‘b’ e ‘d’ do parágrafo segundo, da cláusula nona, ou de qualquer descumprimento de outra cláusula contratual, será aplicada, garantida a defesa prévia, multa de até 30% (trinta por cento) do valor total do contrato, de acordo com a gravidade da infração.
g) Nos casos de declaração de inidoneidade, a licitante poderá, após decorrido o prazo de 05 (cinco) anos de sua declaração, requerer a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida se a licitante ou contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos resultantes.

Parágrafo Terceiro: As multas serão, após regular processo administrativo, descontadas dos créditos da empresa contratada ou, se for o caso, cobrada administrativa ou judicialmente.
Parágrafo Quarto: As multas poderão ser cumulativas, reiteradas e aplicadas em dobro, sempre que se repetir o motivo.

Parágrafo Quinto: As penalidades são independentes e a aplicação de uma não exclui a das demais, quando cabíveis.

Parágrafo Sexto: As penalidades previstas nesta cláusula têm caráter de sanção administrativa, não eximindo a Contratada de reparar os prejuízos que seu ato venha a acarretar à Contratante.

Parágrafo Sétimo: O descumprimento parcial ou total, por uma das partes, das obrigações que lhes correspondam, não será considerado inadimplemento contratual se tiver ocorrido por motivo de caso fortuito ou de força maior, devidamente justificados e comprovados. O caso fortuito, ou de força maior, verifica-se no fato necessário, cujo efeito não era possível evitar, ou impedir, nos termos do parágrafo único do art. 393 do Código Civil.

DA RESCISÃO
CLÁUSULA DÉCIMA – A Contratante poderá rescindir unilateralmente o presente Contrato nas hipóteses previstas nos artigos 77, 78, incisos I a XII, e 79 da Lei Federal nº 8.666/93 e alterações posteriores, sem que caiba à Contratada direito a qualquer indenização, sem prejuízo das penalidades pertinentes.

DOS DIREITOS E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA
CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – A Contratada é obrigada a:

a) Assumir integral responsabilidade pelos encargos fiscais, trabalhistas, previdenciários e comerciais incidentes ou que venham a incidir sobre o objeto do presente Pregão, bem como atender as necessidades de alimentação, transporte estadia dos profissionais empregados.
b) A inadimplência da contratada, com referência aos encargos estabelecidos nesta cláusula, não transfere à Contratante a responsabilidade por seu pagamento, tampouco impedirá a continuidade regular do objeto deste Contrato.
c)Responsabilizar-se por eventuais danos causados diretamente à Contratante, ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo.
d).**)** Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, o qual será efetuada pelo Sr.xxxxxxx, no cargo de xxxxxxx, especialmente designado como gestor do contrato.
e)Fornecer todos os materiais e equipamentos em perfeitas condições de uso.
f)Arcar com todas e quaisquer despesas que incidam ou venham a incidir sobre o objeto deste Contrato.

DOS DIREITOS E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – A Contratante é obrigada a:

a) Efetuar os pagamentos conforme estabelecido na cláusula sexta.
b) Comunicar antecipadamente, por escrito, à contratada, qualquer eventual alteração quanto à execução do objeto contratado.
c) Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, o qual será efetuada pelo Sr. Gilson Matos do Nascimento, no cargo de Secretário, especialmente designado como gestor do contrato.

DO REAJUSTE
CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - O preço apresentado é fixo e irreajustável pelo período da contratação.

DO FORO
CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - Fica eleito o Foro da Comarca de São Vicente com renúncia de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir qualquer questão extrajudicial oriunda deste Contrato ou execução do ajuste, não resolvidos na esfera administrativa.

E por estarem de acordo, subscrevem o presente Contrato em 03 (três) vias, na presença de duas testemunhas abaixo nomeadas, para o fim de produzir todos os efeitos legais.

São Vicente, Cidade Monumento da História Pátria, Cellula Mater da Nacionalidade, em __ de _____ de _____.

_____	_____
**********	**********
**********	**********
"Contratante"	"Contratada"

Testemunhas:

a)_____	b) _____
Nome completo e assinatura	Nome completo e assinatura
Testemunha do contratante	Testemunha do contratado

ANEXO VIII

TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO
(Contratos)

CONTRATANTE: _____
CONTRATADO: _____
CONTRATO Nº (DE ORIGEM):_____
OBJETO: _____
ADVOGADO (S)/ Nº OAB: (*)_____

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES de que:

a) o ajuste acima referido estará sujeito a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;
b) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, conforme dados abaixo indicados, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;
c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;
d) Qualquer alteração de endereço – residencial ou eletrônico – ou telefones de contato deverá ser comunicada pelo interessado, peticionando no processo.

2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:

a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;
b) Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.

LOCAL e DATA: _____

GESTOR DO ÓRGÃO/ENTIDADE:
Nome: _____
Cargo:_____
CPF: _____ RG: _____
Data de Nascimento: ____/____/_____
Endereço residencial completo: _____
E-mail institucional _____
E-mail pessoal:_____
Telefone(s):_____
Assinatura:_____

Responsáveis que assinaram o ajuste:

Pelo CONTRATANTE:
Nome: _____
Cargo:_____
CPF: _____ RG: _____
Data de Nascimento: ____/____/_____
Endereço residencial completo: _____
E-mail institucional _____
E-mail pessoal:_____
Telefone(s):_____
Assinatura: _____

Pela CONTRATADA:
Nome: _____
Cargo:_____
CPF: _____ RG: _____
Data de Nascimento: ____/____/_____
Endereço residencial completo: _____
E-mail institucional _____
E-mail pessoal:_____
Telefone(s):_____
Assinatura: _____

Advogado:
(*) Facultativo. Indicar quando já constituído, informando, inclusive, o endereço eletrônico.

ANEXO IX

ANEXO LC-03 - DECLARAÇÃO DE DOCUMENTOS À DISPOSIÇÃO DO TCE-SP

CONTRATANTE:

CNPJ Nº:

CONTRATADA:

CNPJ Nº:

CONTRATO N° (DE ORIGEM):

DATA DA ASSINATURA:

VIGÊNCIA:

OBJETO:

VALOR (R$):

Declaro(amos), na qualidade de responsável(is) pela entidade supra epigrafada, sob as penas da Lei, que os demais documentos originais, atinentes à correspondente licitação, encontram-se no respectivo processo administrativo arquivado na origem à disposição do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, e serão remetidos quando requisitados.

LOCAL e DATA:

RESPONSÁVEL: (nome, cargo, e-mail e assinatura)

CADASTRO DA AUTORIDADE RESPONSÁVEL

Contrato de ********** nº **/**

CONTRATANTE: **Prefeitura Municipal de São Vicente**
CONTRATADA: ****************.**
OBJETO:

Nome: **********
Cargo: **********
R.G. nº **********
C.P.F. nº:**********
Data de Nascimento: **********
Endereço Residencial(completo): **********
Telefone Residencial/Celular: **********
E-mail pessoal: **********
E-mail Institucional: **********

São Vicente, ** de ******* de 2.019

CADASTRO DO RESPONSÁVEL DA CONTRATADA

Contrato de ********** nº **/**

CONTRATANTE: **Prefeitura Municipal de São Vicente**
CONTRATADA: ****************.**
OBJETO:

Nome: **********
Cargo: **********
R.G. nº **********
C.P.F. nº:**********
Data de Nascimento: **********
Endereço Residencial (completo): **********
Telefone Residencial/Celular: **********
E-mail pessoal: **********
E-mail Institucional: **********

São Vicente, ** de ******* de 2.019