



**EDITAL PREGÃO PRESENCIAL N.º 010/2018.**

**PROCESSO N.º 025/2018.**

TIPO DE LICITAÇÃO: **MENOR PREÇO UNITÁRIO.**

DATA DA SEÇÃO PÚBLICA: **14-05-2018 às 09:00 horas.**

OBJETO: " **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS OBJETIVANDO A AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EM ATENDIMENTO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE, LEI N.º 11.947, DE 16/07/2009, RESOLUÇÃO N.º 26 DO FNDE, DE 17/06/2013, alterada pela Resolução 004/2015, de 02/04/2015, conforme descrição detalhada no anexo II. "**

A **PREFEITURA MUNICIPAL DE ALVINLÂNDIA**, pessoa de direito público, CNPJ n.º 44.518.405/0001-91, com endereço na **PRAÇA DOUTOR DANIEL GUARIDO, n.º 294, Centro, Estado de São Paulo**, através da Excelentíssima Senhora Prefeita Sra. **ABIGAIL CATELI DIAS**, no uso de suas atribuições legais, comunica a abertura do presente processo de licitação.

A respectiva **Seção de Processamento** do Pregão será realizada na data de **14 DE MAIO DE 2018, a partir das 09:00 horas**, na sede Administrativa da **PREFEITURA DE ALVINLÂNDIA**, com endereço na **PRAÇA DOUTOR DANIEL GUARIDO, n.º 294, Centro, Estado de São Paulo**, e será conduzida pelo Pregoeiro com o auxílio da Equipe de Apoio, designados nos autos do processo em epígrafe.



A despesa onerará os recursos orçamentários:

**Ficha 136**

02.05 SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO  
02.05.03. MERENDA ESCOLAR - ENSINO INFANTIL  
12.306.0142.2022.0000 MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR - ENSINO INFANTIL -  
CRECHE ARIANE NOGUEIRA DIAS  
3.3.90.30.00 MATERIAL DE CONSUMO - 0.05.12.100.013 PNAE

**Ficha 138**

02.05 SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO  
02.05.03 MERENDA ESCOLAR - ENSINO INFANTIL  
12.306.0142.2022.0001 MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR - ENSINO INFANTIL -  
EMEI VIRGINIA R. PEREIRA  
3.3.90.30.00 MATERIAL DE CONSUMO - 0.05.12.100.013 PNAE

**Ficha 156**

02.05 SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO  
02.05.05 MERENDA ESCOLAR - ENSINO FUNDAMENTAL  
12.306.0142.2021.0000 MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR - ENSINO FUNDAMENTAL  
3.3.90.30.00 MATERIAL DE CONSUMO - 0.05.12.100.013 PNAE

**Ficha 211**

02.05 SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO  
02.05.08 DIVISÃO DO ENSINO MÉDIO  
12.306.0142.2026.0000 MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR - ENSINO MÉDIO  
3.3.90.30.00 MATERIAL DE CONSUMO - 0.05.12.100.013 PNAE

**1 - DO OBJETO**

1.1.- A presente licitação tem por objeto " **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS OBJETIVANDO A AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EM ATENDIMENTO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE, LEI N.º 11.947, DE 16/07/2009, RESOLUÇÃO N.º 26 DO FNDE, DE 17/06/2013, alterada pela Resolução 004/2015, de 02/04/2015, conforme descrição detalhada no anexo II. "**



---

## 2 - DA PARTICIPAÇÃO

2.1.- Poderão participar do certame, somente Grupos Formais e Informais pertencentes ao Programa da Agricultura Familiar e que preencherem as condições de credenciamento constantes deste Edital.

2.2.- Esclarecendo ainda que os grupos formais e informais poderão participar ou ofertar propostas, ao objeto desta licitação, onde será julgado pelo **menor preço unitário**, ofertado em cima do objeto descrito no **Anexo II**.

## 3 - DO CREDENCIAMENTO

3.1.- Para o credenciamento do representante ou procurador da empresa, deverão ser apresentados os seguintes documentos:

a) tratando-se de **representante legal**, o Estatuto Social, Contrato Social ou outro instrumento de registro comercial, registrado na Junta Comercial, devidamente autenticado, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura;

b) tratando-se de **procurador**, a procuração por instrumento público ou particular, da qual constem poderes específicos para formular lances, negociar preço, interpor recursos e desistir de sua interposição e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, acompanhado do correspondente



---

documento, dentre os indicados na alínea "a", que comprove os poderes do mandante para a outorga.

3.2.- O Representante Legal ou Procurador, deverá se identificar exibindo documento oficial de identificação que contenha foto (RG, CNH, etc...).

3.3.- Será admitido apenas **01 (um)** Representante para cada licitante credenciado, sendo que cada um deles poderá representar apenas uma credenciada.

3.4.- A ausência do Credenciado, em qualquer momento da sessão, importará a imediata exclusão da licitante por ele representada, salvo autorização expressa do Pregoeiro.

**4.- DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DA DECLARAÇÃO DE PLENO ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO, DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

4.1.- A "Declaração de Pleno Atendimento aos Requisitos de Habilitação", de acordo com modelo estabelecido no Anexo II, deverá ser apresentada fora dos Envelopes n.º 01 e 02.

4.2.- A proposta e os documentos para habilitação deverão ser apresentados, separadamente, em 02 (dois) envelopes não transparentes, fechados e indevassáveis, contendo em sua parte externa, a identificação da licitante, e os seguintes dizeres:



**ENVELOPE Nº 01 - PROPOSTA**

**PREFEITURA DE ALVINLÂNDIA**

**NOME DA EMPRESA - CNPJ**

**PROCESSO Nº 025 - PREGÃO PRESENCIAL: 010/2018**

**DATA DA ABERTURA: 14/05/2018, ÀS 09:00 HORAS**

**ENVELOPE Nº 02 - HABILITAÇÃO**

**PREFEITURA DE ALVINLÂNDIA**

**NOME DA EMPRESA - CNPJ**

**PROCESSO Nº 025 - PREGÃO PRESENCIAL: 010/2018**

**DATA DA ABERTURA: 14/05/2018, ÀS 09:00 HORAS**

**5 – DO CONTEÚDO DO ENVELOPE PROPOSTA**

5.1.- A proposta, nos termos do item 4.2 da cláusula 4., deverá ser apresentada datilografada ou digitada, respeitado o vernáculo, sem emendas nem rasuras, devendo ser identificada e assinada pelo Representante Legal da Licitante ou pelo procurador, neste caso, juntando-se a procuração.

5.2.- Deverá conter na Proposta:

- a) Nome, endereço, CNPJ e Inscrição estadual/municipal da licitante, se houver;
- b) Número do Processo e do Pregão;



---

c) Descrição do objeto da presente licitação;

d) Valor unitário;

e) Prazo de validade da proposta não inferior a 12 meses.

5.3.- Não serão consideradas propostas com ofertas de vantagens não previstas neste Edital, nem preço ou vantagem baseada nas ofertas das demais licitantes, sendo consideradas nulas e sem nenhum efeito as inserções às propostas não exigidas pelo presente Edital.

5.4.- Depois de aberta, a proposta se acha vinculada ao Processo pelo seu prazo de validade, não sendo permitida sua retirada ou a desistência por parte do proponente.

5.5.- Apresentada a proposta, o proponente está automaticamente aceitando e se sujeitando às cláusulas e condições do Presente Edital.

5.6.- Se por falha do proponente a proposta não indicar o prazo de sua validade, esta será considerada válida por 12 (doze) meses, independentemente de qualquer outra manifestação.

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

6.1.- O Envelope "Documentos de Habilitação" deverá conter os documentos a seguir relacionados os quais dizem respeito a:

### **6.1.1 - HABILITAÇÃO JURÍDICA**



- 
- a) Registro Comercial, no caso de empresa individual;
- b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedades comerciais;
- c) Documentos de eleição dos atuais administradores, tratando-se de sociedades por ações, acompanhados da documentação mencionada na alínea "b", deste subitem;
- d) Ato constitutivo devidamente registrado no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas tratando-se de sociedades civis, acompanhado de prova da diretoria em exercício;
- e) Decreto de autorização e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, tratando-se de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, quando a atividade assim o exigir;

#### 6.1.2 - REGULARIDADE FISCAL

- a) prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);
- b) prova de regularidade para com a Fazenda Nacional;
- c) prova de regularidade relativo ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);
- d) Cópia da Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP - Jurídica para associações e cooperativas.

#### 6.1.3 - QUALIFICAÇÃO ECONÔMICA-FINANCEIRA





---

a) Certidão negativa de falência ou recuperação judicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica.

#### **6.1.4 - OUTRAS COMPROVAÇÕES**

6.1.4.1.- Declaração de que inexistente qualquer fato impeditivo à sua participação na licitação, que não foi declarada inidônea e não está impedida de contratar com o Poder Público, ou suspensão de contratar com a Administração (modelo - Anexo V);

6.1.4.2.- Declaração de que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos (modelo - Anexo IV).

#### **6.1.5 - PARA OS GRUPOS INFORMAIS, DEVERÃO SER APRESENTADOS OS SEGUINTE DOCUMENTOS:**

- a) Prova de Inscrição no Cadastro de Pessoa Física (CPF);
- b) Cópia da DAP principal, ou extrato da DAP, de cada agricultor familiar participante;
- c) Declaração de que inexistente qualquer fato impeditivo à sua participação na licitação, que não foi declarada inidônea e não está impedida de contratar com o Poder Público, ou suspensão de contratar com a Administração (modelo - Anexo IV);
- d) Declaração de que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos (modelo - Anexo IV).





---

## 6.2 - DISPOSIÇÕES GERAIS DA HABILITAÇÃO

6.2.1.- A documentação exigida poderá ser apresentada no original ou através de impresso informatizado obtido via *internet*, com data de expedição não anterior a 90 (noventa) dias da data do encerramento da licitação, se outro prazo de validade não constar dos documentos, exceto para o documento exigido pelo item 6.1.3 - "a" deste Edital;

6.2.1.1.- A documentação também poderá ser apresentada através de cópia, produzida por qualquer processo de reprodução, autenticada por cartório competente;

6.2.1.2.- As autenticações poderão também, ser efetuadas pelo Pregoeiro ou membro da Equipe de Apoio, nos termos do artigo 32 da Lei Federal n.º 8.666/93, no ato da abertura do envelope respectivo, desde que referidas cópias se façam acompanhar dos documentos originais, sendo esses últimos devolvidos, após a autenticação requerida, ao Representante Legal presente.

6.2.2.- É facultada às licitantes a substituição dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, salvo aqueles abaixo excetuados, pelo **Certificado de Registro Cadastral - CRC**, expedido pela Prefeitura Municipal de ALVINLÂNDIA, desde que em plena validade, e com a qualificação pertinente ao seu ramo de atividade compatível com o objeto do certame;



---

6.2.2.1.- Para sua aceitação, o Certificado de Registro Cadastral deverá ter sido expedido com observância dos artigos 28 a 31 da Lei Federal n.º 8.666/93.

6.2.2.2.- O Certificado de Registro Cadastral não substitui os documentos relacionados nos subitens 6.1.2 "b" e "c"; 6.1.3 "a"; 6.1.4.1 e 6.1.4.2, devendo ser apresentados por todos os licitantes.

#### **7 - DO PROCEDIMENTO E DO JULGAMENTO**

7.1.- No local, data e horário constantes do preâmbulo, será aberta a sessão de processamento do Pregão, iniciando-se com o credenciamento dos interessados em participar do certame, com duração média de 30 (trinta) minutos.

7.2.- Após o credenciamento, as licitantes entregarão ao Pregoeiro a declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação, de acordo com o estabelecido neste Edital e, em envelopes separados, a proposta de preços e os documentos de habilitação.

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

a) cujo objeto não atenda as especificações, prazos e condições fixadas no Edital;



---

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

7.3.1.- No tocante dos preços às propostas serão julgadas pelo critério de **"MENOR PREÇO UNITÁRIO"**, nos termos do art. 45, § 1º, inciso I, da Lei Federal n.º 8.666/93, sobre o objeto descrito no anexo I.

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

7.4.- Todas as propostas serão classificadas para a etapa de lances.

7.5.- O Pregoeiro convidará individualmente os autores das propostas selecionadas a formular lances de forma 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.

7.5.1.- 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.

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



---

a redução mínima indicada entre os lances de:- **R\$ 0,01 (UM CENTAVO)** sobre o objeto expresso no edital.

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

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

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

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

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

- a) substituição e apresentação de documentos; ou
- b) verificação efetuada por meio eletrônico hábil de informações.



---

7.12.1.- A verificação será certificada pelo Pregoeiro e deverão ser anexados aos autos os documentos passíveis de obtenção por meio eletrônico, salvo impossibilidade devidamente justificada.

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

7.13.- Para aferir o exato cumprimento das condições estabelecidas no item 6.2.2 e subitens do item 6, o Pregoeiro, se necessário, diligenciará junto ao Órgão emissor do Certificado de Registro Cadastral apresentado.

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

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



---

7.16.- Ressaltamos que a proposta deverá ter validade de 12 meses. Lembramos ainda que, durante a vigência desta ata de preços, não será permitido reajuste ou alteração nos preços ofertados para cada item.

### **8 - DO RECURSO, DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO**

8.1.- No final da sessão, a licitante que quiser recorrer deverá manifestar imediata e motivadamente a sua intenção, abrindo-se então de 03 (três) dias úteis para apresentação de memoriais, ficando as demais licitantes desde logo intimadas para apresentar contra-razões em igual número de dias, que começarão a correr no término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

8.2.- A ausência de manifestação imediata e motivada da licitante importará em decadência do direito de recurso, a adjudicação do objeto do certame pelo Pregoeiro à licitante vencedora e o encaminhamento do processo à autoridade competente para a homologação.

8.3.- Interposto o recurso, o Pregoeiro poderá reconsiderar a sua decisão ou encaminhá-lo devidamente informado à autoridade competente.

8.4.- Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto do certame à licitante vencedora e homologará o procedimento.



8.5.- O recurso não terá efeito suspensivo e o seu acolhimento importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

8.6.- Somente serão válidos os documentos originais, protocolados os memoriais originais junto à Prefeitura Municipal de ALVINLANDIA/SP, Setor de Licitações, na PRAÇA DOUTOR DANIEL GUARIDO, n.º 294, Centro, Estado de São Paulo, na cidade de ALVINLANDIA, Estado de São Paulo, no horário de expediente, ou seja, das 08:00 às 11:30 horas e das 13:00 às 17:00 horas, observados os prazos legais.

8.7.- Não protocolando na forma definida, o Pregoeiro não apreciará o teor dos citados memoriais.

#### **9 - DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA E RECEBIMENTO DO OBJETO**

9.1.- O fornecimento dos itens deverá ser efetuado conforme solicitação realizada pela Nutricionista do Município, por escrito (via fax ou e-mail) à Secretaria Municipal de Educação, que encaminhará ao fornecedor com antecedência mínima de 24 hs (vinte e quatro horas), correndo por conta deste as despesas com seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes da entrega.

9.2.- A Prefeitura rejeitará, no todo ou em parte o produto que estiver em desacordo com o Edital.





---

9.3.- A Administração, na impossibilidade de fornecimento do primeiro colocado, poderá chamar o segundo, devendo requerer a este, os mesmos valores e condições, sob pena de chamar o próximo ou caso seja necessário a abertura de um novo certame.

#### **10 - DO TERMO DE RECEBIMENTO DE ENTREGA**

10.1. A entrega dos gêneros alimentícios prescinde da aceitação e recebimento dos produtos observando-se as condições estabelecidas neste edital, mediante preenchimento do TERMO DE RECEBIMENTO - **ANEXO VI**, a ser confeccionado pelo GRUPO FORMAL e INFORMAL, de forma padronizada, preenchido em 03 (três) vias, sendo a primeira via da Instituição Educacional, a segunda via do GRUPO FORMAL ou INFORMAL, e a terceira via do Agricultor ou Empreendedor de Base Familiar Rural.

10.2. Só será(ão) aceito(s) pela Secretaria de Educação Termo(s) de Recebimento sem rasuras, assinado pelo responsável por receber os produtos e pelo produtor ou responsável pelo grupo, cabendo à Nutricionista do Município se presente ou ao responsável pelo recebimento, o direito de conferir a qualidade e a quantidade do(s) produto(s) e alterar a informação discriminada quando houver divergência, com a rubrica do responsável pelo recebimento no item corrigido.

#### **11 - DO PREÇO E DA FORMA DE PAGAMENTO**



---

11.1.- Durante o prazo de validade da proposta, os preços serão irreeajustáveis, devendo ser respeitado os valores registrados na **ATA**.

11.2.- O pagamento será realizado em até 15 (quinze) dias após a prestação dos serviços, através de Nota Fiscal Fatura ou depósito bancário, que será precedido de pedido, emitido pelo proponente vencedor à favor da Administração que procederá o seu empenho para pagamento após a entrega do bem e da NF, que terá descrição idêntica aos materiais entregues e faturados, salvo se conciliado previamente entre as partes.

11.3.- A Prefeitura não efetuará pagamento através de cobrança bancária, sendo efetuados mediante crédito aberto em conta corrente em nome da Contratada (depósito) ou Nota Fiscal Fatura.

11.4.- A elaboração de contrato não é obrigatória, na forma expressa no art. 15, § 4º, da Lei Federal n.º 8.666/93.

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

12.1.- A licitante, que convocada dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução da entrega do bem,



---

comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios, pelo prazo de até 02 (dois) anos, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e no contrato e das demais cominações legais.

12.2.- A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-se, sem prejuízo das demais sanções previstas nos incisos III e IV do artigo 87 da Lei Federal n.º 8.666/93, em multa pecuniária de 50% (cinquenta por cento) sobre o valor da obrigação não cumprida.

12.3.- Pela inexecução total ou parcial do contrato a Prefeitura poderá, garantida a defesa prévia, aplicar à Contratada as seguintes sanções:

12.3.1.- advertência;

12.3.2.- multa indenizatória pecuniária de 10% (dez por cento) sobre o valor da obrigação não cumprida;

12.3.3 - suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 02 (dois) anos.

### **13 - DAS IMPUGNAÇÕES AO EDITAL**



---

13.1.- Os eventuais pedidos de impugnação serão interpostos dentro dos prazos legais estabelecidos pela Lei Federal n.º 8.666/93 e suas posteriores alterações.

13.1.1.- As petições deverão ser protocoladas junto a Prefeitura Municipal de ALVINLÂNDIA/SP, sito PRAÇA DOUTOR DANIEL GUARIDO, n.º 294, Centro, na cidade de ALVINLÂNDIA, Estado de São Paulo, no horário das 09:00 às 11:00 horas e das 13:00 às 17:00 horas, dirigida à autoridade subscritora do Edital, que decidirá no prazo de 03 (três) dias úteis, nos termos da Lei Federal n.º 8.666/93.

#### **14 - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

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

14.2.- De todas as sessões públicas realizadas para esta licitação será lavrada ata circunstanciada dos trabalhos, onde serão registradas as impugnações fundamentadas porventura apresentadas pelos representantes legais presentes.

14.2.1.- As recusas ou as impossibilidades de assinaturas devem ser registradas expressamente na própria Ata.



---

14.3.- Todos os documentos de habilitação cujos envelopes forem abertos na sessão e as propostas serão rubricadas pelo Pregoeiro e pelos licitantes presentes que desejarem.

14.4.- O Comunicado de Abertura de Licitação, bem como resultado do presente certame será divulgado através de publicação no Diário Oficial do Estado e no Jornal Local.

14.5.- Os demais atos pertinentes, como intimações, comunicados e outros relativos à licitação presente, quando necessários será formalizados através de publicação no Diário Oficial do Estado de São Paulo.

14.6.- Os envelopes contendo os documentos de habilitação das demais licitantes serão devolvidos oportunamente, após a celebração do contrato ou instrumento equivalente.

14.7.- Os casos omissos do presente Pregão serão solucionados pelo Pregoeiro.

14.8.- Integram o presente Edital:

Anexo I - Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios;

Anexo II - Descrição dos produtos a serem adquiridos;

Anexo III - Declaração de Pleno Atendimento aos Requisitos de Habilitação;

Anexo IV - Declaração de que não emprega menor;

Anexo V - Declaração de Fato Impeditivo;

Anexo VI - Termo de Recebimento;

ANEXO VII - Termo de Referência;



---

ANEXO VIII - Tabela de valores máximos para adjudicação.

14.9.- A qualquer tempo esta licitação poderá ser anulada ou revogada, com amparo na legislação que rege o presente certame.

14.10.- Informações complementares que se fizerem necessárias deverão ser procurados pelo interessado na Prefeitura Municipal de ALVINLÂNDIA/SP, sito PRAÇA DOUTOR DANIEL GUARIDO, n.º 294, Centro, na cidade de ALVINLÂNDIA, Estado de São Paulo, no horário das 09:00 às 11:00 horas e das 13:00 às 17:00 horas, telefone (14) 3473-1105 - fax (14) 3473-1107 e pelo site: [www.alvinlandia.sp.gov.br](http://www.alvinlandia.sp.gov.br).

ALVINLÂNDIA-SP, 17 de ABRIL de 2018.

**ABIGAIL CATELI DIAS**  
PREFEITA MUNICIPAL



ANEXO I  
FNDE - PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR					
Identificação da proposta de atendimento ao edital Pregão Presencial 010/2018					
I- IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES					
<b>Grupo Formal</b>					
Nome do Proponente				CNPJ	
Endereço		Município		CEP	
Nome do representante legal		CPF		DDD/Fone	
Banco	N° da agência			N° da conta	
<b>Grupo Informal</b>					
Nome do Proponente				CNPJ	
Endereço		Município		CEP	
Nome da Entidade Articuladora		CPF		DDD/Fone	
<b>Fornecedores Participantes (Grupo Formal e Informal)</b>					
Nome	CPF	DAP	N° da Agência	N° da Conta	



# Prefeitura do Município de Alvinlândia



Estado de São

CNPJ: 44.518.405/0001-91



"Simpatia do Centro Cere"

1							
2							
3							
4							
5							
6							
<b>II- IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC</b>							
Nome da Entidade: Prefeitura Municipal de ALVINLÂNDIA				CNPJ:44.518405/0001-91		Município: ALVINLÂNDIA	
Endereço: PRAÇA DR. DANIEL GUARIDO, 294, Centro						Fone: (14) 3473-1105	
Nome do Representante e e-mail:						CPF	
<b>III- IDENTIFICAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS</b>							
Nome do Familiar	Agricultor	Produto	Unid.	Quant.	Preço/Unid.	Valor Total	Total agricultor:
1							
2							

# Prefeitura do Município de Alvinlândia



Estado de São

CNPJ: 44.518.405/0001-91



"Simpatia do Centro Cívico"

3							
4							
Total do Projeto							
<b>IV- Totalização por Produto</b>							
	Produto			Unidade	Quant	Preço/Unid.	Valor total do Produto
1							
2							
3							
4							
5							
6							
<b>V- Descrever os mecanismos de acompanhamento das entregas dos produtos</b>							

# Prefeitura do Município de Alvinlândia



Estado de São

CNPJ: 44.518.405/0001-91



"Simpatia do Centro Cere"

## VI- Características do Fornecedor Proponente (breve histórico, número de sócios, missão, área de abrangência)

Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem as condições de recebimento.

Local e data:	_____	Fone/e-mail
	Assinatura do Representante do Grupo Formal	CPF:
Local e data:	<b>Agricultores Fornecedores do Grupo Informal</b>	<b>Assinatura</b>
	_____	_____
	_____	_____
	_____	_____



ANEXO II

PREGÃO PRESENCIAL N.º 010/2018.

MODELO DE PROPOSTA

NOME/RAZÃO SOCIAL: \_\_\_\_\_

CNPJ n.º \_\_\_\_\_

Endereço: \_\_\_\_\_

Representante Legal: \_\_\_\_\_

RG N.º \_\_\_\_\_, CPF/MF N.º \_\_\_\_\_

Cargo que ocupa \_\_\_\_\_

Processo n.º 025/2018, Pregão n.º 010/2018

ITEM	QTD	DESCRIÇÃO	UNIDADE	MARCA	VALOR UNITÁRIO
01	01	<b>ABÓBORA JAPONESA (CAMBOTIAM):</b> É o fruto, poupa ou semente, utilizada como alimento em seu estado natural. Classificação de ótima qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho (2-2,5kg) e na cor (casca de coloração verde escura). Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes. A moranga própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos. Estar isento de lesões provocadas mecanicamente e por insetos ou doenças fitopatológicas. Não conterem terra ou corpos estranhos aderentes à casca. Não apresentar umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Características T T Microbiológicas deve obedecer a legislação correspondente. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas.	1kg		
02	01	<b>ALFACE CRESPA:</b> Parte verde das	1 maço		



		hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescendo, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar uniformidade no tamanho, aroma e cor, típicos da variedade. Nada que altere a sua conformação e aparência típica. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades assim como de danos por 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.			
03	01	<b>BANANA NANICA:</b> peso médio 95g (tamanho médio e uniforme) com comprimento médio de 9 cm e diâmetro maior que 22cm. Originário de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", estar fresca, ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor característicos das variedades, com grau de maturação (3 a 5) tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e armazenamento, permanecendo adequadas para o consumo mediato e imediato, <b>não sendo aceita a banana de coloração totalmente verde ou verde com traços amarelos.</b> Sem lesões provocadas por insetos, doenças ou mecânicas, 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. Podridão, passado, queimadura de sol. Não empedrada.	1 kg		
04	01	<b>BATATA TIPO MONALISA:</b> Tamanho uniforme (com TAMANHO MÉDIO). Tubérculo de	1 kg		



		qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor, ser de colheita recente. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões mecânicas ou provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderentes à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Isento de defeitos internos como vitrificação, coração oco, mancha chocolate. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. Quanto as características microbiológicas deve obedecer a legislação vigente.			
05	01	<b>BATATA DOCE:</b> Tubérculo de elevada qualidade, selecionados e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade com uniformidade no tamanho (maior que 300 gramas) e cor. Não são permitidas rachaduras, perfurações, cortes e lesões mecânicas ou provocadas por insetos ou doenças assim como podridão, passado, murcho com sinais de esverdeamento, broca da raiz, queimadura e brotamento. Deve estar livre de sujidades, terra ou resíduo de fertilizante aderente à casca. Ausência de odor e sabor estranho, assim como parasitas e larvas. Quanto as características microbiológicas deve obedecer a legislação vigente.	1 kg		
06	01	<b>BETERRABA:</b> Tamanho uniforme (maior ou igual a 50 e menor que 90mm): Tubérculo de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não são permitidas rachaduras, perfurações e cortes. Os tubérculos próprios para o consumo devem proceder de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazer as seguintes condições	1 kg		



		mínimas: serem de colheita recente; serem suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; não estarem danificados por quaisquer lesões de origem mecânica que afetem sua aparência (murcho, podridão ou passado); estarem livres de enfermidades; estarem livres de terra aderente à casca; estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estarem livres de resíduos de fertilizantes, a polpa deverá estar intacta e limpa; quanto as características. Microbiológicas, os tubérculos deverão obedecer a legislação vigente. Não deverá apresentar sujidades, parasitos e larvas.			
07	01	<b>CEBOLA GRAUDA:</b> sem defeito, suficientemente desenvolvida, com aspecto e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho (75 a 90mm) e cor. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes assim como defeitos de dano mecânico, brotado, mancha negra, ausência de catafilos e podridão. Características gerais: deverá estar livre de enfermidades, de umidade externa anormal, de resíduos de fertilizantes. Quanto às características Microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente (ANVISA). Quanto às características microscópicas não deverá apresentar sujidade e parasitas.	1 kg		
08	01	<b>CENOURA EXTRA:</b> Raiz de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho (maior ou igual a 180 e menor que 220mm) e cor. Não são permitidas rachaduras, perfurações e cortes; podridão seca e/ou úmida, cenoura murcha, sem turgescência, enrugada, flácida ou sem brilho. A cenoura não	1 kg		





		deve apresentar ombro verde ou arroxeadado superior a 10% da sua superfície total. Os tubérculos próprios para o consumo devem proceder de espécimes vegetais genuínos e são, serem de colheita recente; não estarem danificados por quaisquer lesões de origem mecânica que afetem sua aparência; estarem livres de enfermidades; estarem livres de terra aderente à casca; estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, de resíduos de fertilizantes. A polpa deverá estar intacta e limpa. Quanto as características Microbiológicas os tubérculos devem obedecer aos padrões da ANVISA. Quanto às características microscópicas não deverá apresentar sujidades, parasitos e larvas.			
09	01	<b>CHEIRO VERDE (SALSINHA E CEBOLINHA):</b> Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescents, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Verduras próprias para o consumo devendo ser procedentes de plantas sadias, serem frescas, abrigadas dos raios solares, apresentarem grau de desenvolvimento ideal quanto ao tamanho, aroma, cor e sabor que são próprias da variedade; estarem livres de insetos e doenças, assim como de seus danos. Isentas de terra aderente, umidade anormal, odores e sabores estranhos. Características microbiológicas: conforme legislação vigente, deve ser entregue em Monobloco Plástico.	01 Maço		
10	01	<b>LARANJA PERA:</b> peso médio 200g procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, Grau de	1 Kg		



		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 a padrões ANVISA.			
11	01	<b>MAÇA:</b> De tamanho médio e cor uniforme. Firme, sem ferimentos e ou danos físicos provenientes do manuseio e ou transporte. No ato da entrega o produto sujeito a verificação de acordo com os procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	1 Kg		
12	01	<b>MAMÃO FORMOSA:</b> Procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedades, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica, por insetos e doenças que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Sem umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Obedecer a padrões ANVISA	1 Kg		
13	01	<b>MANDIOCA GRAUDA:</b> Raiz limpa de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma, sabor e cor da polpa típicos da variedade, com uniformidade no tamanho e cor. Não são permitidas rachaduras, perfurações e cortes	1 kg		



		provocados mecanicamente ou por insetos e doenças. Próprios para o consumo devendo ser oriundos de vegetais sadios, com colheita recente; livres de terra aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas. Obedecer aos padrões ANVISA			
14	01	<b>MANDIOQUINHA:</b> Raiz de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade com uniformidade no tamanho (8 a 12 cm) e cor. Não são permitidas rachaduras, perfurações e cortes provocados mecanicamente ou por insetos e doenças. Próprios para o consumo devem se originar de vegetais genuínos e sãos, serem de colheita recente, livres da maior parte possível de terra aderente à casca, isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estarem livres de resíduos de fertilizantes, com a polpa intacta e limpa. Obedecer aos padrões sanitários da ANVISA. Não apresentar sujidades, parasitos e larvas.	1 kg		
15	01	<b>PEPINO JAPONES:</b> Produto de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidos. Próprios para o consumo, procedentes de plantas genuínos e sadias, apresentarem grau ideal de uniformidade e desenvolvimento quanto ao tamanho, aroma, cor e sabor que são próprios da variedade. Estarem livres de enfermidades e lesão de origem mecânica ou produzidas por insetos ou doenças. Isentos de terra, produtos químicos e corpos estranhos aderentes na casca. Sem umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. <b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:</b> De acordo com a legislação vigente. Estarem isentos de sujidades, parasitas e larvas.	1 kg		



16	01	<p><b>PIMENTÃO VERDE:</b> produto procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho (12 a 15cm), aroma, cor e sabor próprios da variedades, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou por insetos e doenças que afetem suas características. Não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos.</p> <p>Tamanho médio e uniforme. Padrões ANVISA</p>	1 kg		
17	01	<p><b>REPOLHO VERDE:</b> Hortaliças de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidas, compactas e firmes. É indispensável uniformidade na coloração, tamanho e conformação. Próprias para o consumo, devendo ser procedentes de culturas sadias, serem de colheita recente, apresentando grau ideal no desenvolvimento do tamanho, aroma, cor e sabor que são próprios da variedade. Estarem livres de terra, resíduo de fertilizantes ou produtos químicos aderente nas folhas. Isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. <b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:</b> conforme legislação vigente. Ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p>	1 Kg		
18	01	<p><b>TOMATE MADURO:</b> Fruto procedente de planta sadia, destinado ao consumo "In Natura" ou como ingrediente na culinária, devendo estar fresco, ter atingido o grau ideal de tamanho, aroma, cor e sabor próprios de cada variedade, polpa firme e intacta,</p>	1 kg		

# Prefeitura do Município de Alvinlândia



Estado de São Paulo

CNPJ: 44.518.405/0001-91

"Simpatia do Centro Oeste"



	apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, não serão aceitos frutos na cor verde, o transporte e conservar as condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Estar livre de quaisquer lesões de origem mecânica ou causadas por insetos e doenças. Não conter terra, sujidades, produtos químicos e corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, estarem livres de resíduos de fertilizantes. Isento de parasitas e larvas. Tamanho médio e uniforme. Ponto de maturação conforme orientação do Departamento Gestor. Características sanitárias conforme legislação vigente.			
--	--	--	--	--

## **OBSERVAÇÃO IMPORTANTE:**

Validade da Proposta: 12 (doze) meses.

Forma de Pagamento: os pagamentos serão realizado até 15(quinze) dias após a prestação dos serviços, com a emissão da NF.

A licitante vencedora deverá estar ciente de todo teor do edital, quanto ao pagamento e quanto a entrega.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2018.

\_\_\_\_\_  
ASSINATURA E CARIMBO



**ANEXO III**

**PREGÃO PRESENCIAL N° . 010/2018.**

*DECLARAÇÃO*

DECLARO, para os devidos fins, estar ciente de todo o teor constante do presente edital, anexos e minuta de contrato, bem como, não estar impedido de participar do presente certame, pelos motivos expressos em edital.

NOME/RAZÃO SOCIAL: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Representante Legal: \_\_\_\_\_, RG \_\_\_\_\_,  
CPF \_\_\_\_\_, cargo que ocupa \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2018.

\_\_\_\_\_  
ASSINATURA E CARIMBO



**ANEXO IV**

**PREGÃO PRESENCIAL N.º 010/2018.**

*DECLARAÇÃO*

\_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ n.º \_\_\_\_\_, por intermédio de seu representante legal (procuração anexa), Sr. (a) \_\_\_\_\_, portador do Rg. n.º \_\_\_\_\_ e CPF n.º \_\_\_\_\_, **DECLARA**, para os devidos fins do disposto no inciso V do art. 27, da Lei Federal n.º 8.666/93, acrescido pela Lei Federal n.º 9.854/99, que não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e (assinalar com "X", conforme o caso):

( ) não emprega menor de dezesseis anos;

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

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2018.

\_\_\_\_\_  
ASSINATURA E CARIMBO





**ANEXO V**

**PREGÃO PRESENCIAL N.º 010/2018.**

**DECLARAÇÃO**

A empresa ....., CNPJ n.º ....., com endereço a ....., ora participante do certame referenciado que tem por objeto o **"ATA DE REGISTRO DE PREÇOS OBJETIVANDO A AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EM ATENDIMENTO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE, LEI N.º 11.947, DE 16/07/2009, RESOLUÇÃO N.º 26 DO FNDE, DE 17/06/2013, alterada pela Resolução 004/2015, de 02/04/2015, conforme descrição detalhada no anexo II"**, vem pela presente, através de seu signatário, DECLARAR que inexistente qualquer fato impeditivo à sua participação na licitação citada, que não foi declarada suspensa nem inidônea para contratar com o poder público de qualquer esfera e que se compromete a comunicar a ocorrência de qualquer fato superveniente.

*Por ser verdade assina a presente.*

\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2018.

ASSINATURA E CARIMBO



ANEXO VI

PREGÃO PRESENCIAL N° . 010/2018.

TERMO DE RECEBIMENTO DA AGRICULTURA FAMILIAR

Atesto \_\_\_\_\_ que \_\_\_\_\_ a \_\_\_\_\_ escola  
\_\_\_\_\_ situada à rua  
\_\_\_\_\_ representada pela  
diretora \_\_\_\_\_, CPF \_\_\_\_\_  
recebeu em \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ ou durante o período de  
\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ a \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ do(s)  
\_\_\_\_\_ os  
produtos abaixo relacionados:

Produto	Quantidade	Unidade	Valor unitário	Valor total
Totais				

(\*) Anexar notas fiscais ou recibos válidos.

Nestes termos, os produtos entregues estão de acordo com o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar e totalizam o valor de R\$ \_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_ ) .

# *Prefeitura do Município de Alvinlândia*



*Estado de São Paulo*

CNPJ: 44.518.405/0001-91

*"Simpatia do Centro Oeste"*



Declaro ainda que o(s) produto(s) recebido(s) está (ão) de acordo com os padrões de qualidade aceitos por esta instituição, pelo(s) qual (is) concedemos a aceitabilidade, comprometendo-nos a dar a destinação final aos produtos recebidos, conforme estabelecido na aquisição da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, aprovado pelo CAE.

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

\_\_\_\_\_  
Responsável por receber os produtos

\_\_\_\_\_  
Produtor

Ou

\_\_\_\_\_  
Representante do grupo de fornecedor



**ANEXO VII**

**PREGÃO PRESENCIAL N.º 010/2018**

**TERMO DE REFERENCIA**

**OBJETO:** AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EM ATENDIMENTO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE, LEI N.º 11.947, DE 16/07/2009, RESOLUÇÃO N.º 26 DO FNDE, DE 17/06/2013, alterada pela Resolução 004/2015, de 02/04/2015.

ITEM	QTD	DESCRIÇÃO	UNIDADE
01	170	<b>ABÓBORA JAPONESA (CAMBOTIAM):</b> É o fruto, poupa ou semente, utilizada como alimento em seu estado natural. Classificação de ótima qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho (2-2,5kg) e na cor (casca de coloração verde escura). Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes. A moranga própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos. Estar isento de lesões provocadas mecanicamente e por insetos ou doenças fitopatológicas. Não conterem terra ou corpos estranhos aderentes à casca. Não apresentar umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Características T T Microbiológicas deve obedecer a legislação correspondente. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas.	1kg
02	660	<b>ALFACE CRESPA:</b> Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar uniformidade no tamanho, aroma e cor, típicos da variedade. Nada que altere a sua conformação e aparência típica. As verduras próprias para o	1 maço



		consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades assim como de danos por 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.	
03	2.800	<b>BANANA NANICA:</b> peso médio 95g (tamanho médio e uniforme) com comprimento médio de 9 cm e diâmetro maior que 22cm. Originário de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", estar fresca, ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor característicos das variedades, com grau de maturação (3 a 5) tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e armazenamento, permanecendo adequadas para o consumo mediato e imediato, <b>não sendo aceita a banana de coloração totalmente verde ou verde com traços amarelos.</b> Sem lesões provocadas por insetos, doenças ou mecânicas, 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. Podridão, passado, queimadura de sol. Não empedrada.	1 kg
04	1.850	<b>BATATA TIPO MONALISA:</b> Tamanho uniforme (com TAMANHO MÉDIO). Tubérculo de qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor, ser de colheita recente. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões mecânicas ou provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderentes à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Isento de defeitos internos como vitrificação, coração oco, mancha chocolate. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. Quanto as características microbiológicas deve obedecer a legislação vigente.	1 kg
05	100	<b>BATATA DOCE:</b> Tubérculo de elevada qualidade, selecionados e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade com uniformidade no tamanho (maior que 300 gramas) e cor. Não são permitidas rachaduras, perfurações, cortes e lesões mecânicas ou provocadas por insetos ou doenças assim como podridão, passado, murcho com sinais de esverdeamento, broca da raiz,	1 kg



		queimadura e brotamento. Deve estar livre de sujidades, terra ou resíduo de fertilizante aderente à casca. Ausência de odor e sabor estranho, assim como parasitas e larvas. Quanto as características microbiológicas deve obedecer a legislação vigente.	
<b>06</b>	<b>100</b>	<b>BETERRABA:</b> Tamanho uniforme (maior ou igual a 50 e menor que 90mm): Tubérculo de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não são permitidas rachaduras, perfurações e cortes. Os tubérculos próprios para o consumo devem proceder de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazer as seguintes condições mínimas: serem de colheita recente; serem suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; não estarem danificados por quaisquer lesões de origem mecânica que afetem sua aparência (murcho, podridão ou passado); estarem livres de enfermidades; estarem livres de terra aderente à casca; estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estarem livres de resíduos de fertilizantes, a polpa deverá estar intacta e limpa; quanto as características Microbiológicas, os tubérculos deverão obedecer a legislação vigente. Não deverá apresentar sujidades, parasitos e larvas.	<b>1 kg</b>
<b>07</b>	<b>600</b>	<b>CEBOLA GRAUDA:</b> sem defeito, suficientemente desenvolvida, com aspecto e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho ( <b>75 a 90mm</b> ) e cor. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes assim como defeitos de dano mecânico, brotado, mancha negra, ausência de catafilos e podridão. Características gerais: deverá estar livre de enfermidades, de umidade externa anormal, de resíduos de fertilizantes. Quanto às características Microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente (ANVISA). Quanto às características microscópicas não deverá apresentar sujidade e parasitas.	<b>1 kg</b>
<b>08</b>	<b>360</b>	<b>CENOURA EXTRA:</b> Raiz de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho (maior ou igual a 180 e menor que 220mm) e cor. Não são permitidas rachaduras, perfurações e cortes; podridão seca e/ou úmida, cenoura murcha, sem turgescência, enrugada, flácida ou sem brilho. A cenoura não deve apresentar ombro verde ou arroxeadado superior a 10% da sua superfície total. Os tubérculos próprios para o consumo devem proceder de espécimes vegetais genuínos e são,	<b>1 kg</b>





		serem de colheita recente; não estarem danificados por quaisquer lesões de origem mecânica que afetem sua aparência; estarem livres de enfermidades; estarem livres de terra aderente à casca; estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, de resíduos de fertilizantes. A polpa deverá estar intacta e limpa. Quanto as características Microbiológicas os tubérculos devem obedecer aos padrões da ANVISA. Quanto às características microscópicas não deverá apresentar sujidades, parasitos e larvas.	
<b>09</b>	<b>120</b>	<b>CHEIRO VERDE (SALSINHA E CEBOLINHA):</b> Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescerentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Verduras próprias para o consumo devendo ser procedentes de plantas saudáveis, serem frescas, abrigadas dos raios solares, apresentarem grau de desenvolvimento ideal quanto ao tamanho, aroma, cor e sabor que são próprias da variedade; estarem livres de insetos e doenças, assim como de seus danos. Isentas de terra aderente, umidade anormal, odores e sabores estranhos. Características microbiológicas: conforme legislação vigente, deve ser entregue em Monobloco Plástico.	<b>01 Maço</b>
<b>10</b>	<b>150</b>	<b>LARANJA PERA:</b> peso médio 200g procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, Grau de maturação tal que lhe permita 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 a padrões ANVISA.	<b>1 Kg</b>
<b>11</b>	<b>250</b>	<b>MAÇA:</b> De tamanho médio e cor uniforme. Firme, sem ferimentos e ou danos físicos provenientes do manuseio e ou transporte. No ato da entrega o produto sujeito a verificação de acordo com os procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	<b>1 Kg</b>
<b>12</b>	<b>50</b>	<b>MAMÃO FORMOSA:</b> Procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau	<b>1 Kg</b>





		ideal de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedades, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica, por insetos e doenças que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Sem umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Obedecer a padrões ANVISA	
13	200	<b>MANDIOCA GRAUDA:</b> Raiz limpa de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma, sabor e cor da polpa típicos da variedade, com uniformidade no tamanho e cor. Não são permitidas rachaduras, perfurações e cortes provocados mecanicamente ou por insetos e doenças. Próprios para o consumo devendo ser oriundos de vegetais saudáveis, com colheita recente; livres de terra aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas. Obedecer aos padrões ANVISA	1 kg
14	150	<b>MANDIOQUINHA:</b> Raiz de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade com uniformidade no tamanho (8 a 12 cm) e cor. Não são permitidas rachaduras, perfurações e cortes provocados mecanicamente ou por insetos e doenças. Próprios para o consumo devem se originar de vegetais genuínos e saudáveis, serem de colheita recente, livres da maior parte possível de terra aderente à casca, isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estarem livres de resíduos de fertilizantes, com a polpa intacta e limpa. Obedecer aos padrões sanitários da ANVISA. Não apresentar sujidades, parasitas e larvas.	1 kg
15	500	<b>PEPINO JAPONES:</b> Produto de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidos. Próprios para o consumo, procedentes de plantas genuínos e saudáveis, apresentarem grau ideal de uniformidade e desenvolvimento quanto ao tamanho, aroma, cor e sabor que são próprios da variedade. Estarem livres de enfermidades e lesão de origem mecânica ou produzidas por insetos ou doenças. Isentos de terra, produtos químicos e corpos estranhos aderentes na casca. Sem umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. <b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:</b> De acordo com a legislação vigente. Estarem	1 kg



		isentos de sujidades, parasitas e larvas.	
<b>16</b>	<b>70</b>	<b>PIMENTÃO VERDE:</b> produto procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho (12 a 15cm), aroma, cor e sabor próprios da variedades, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou por insetos e doenças que afetem suas características. Não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos.  Tamanho médio e uniforme. Padrões ANVISA	<b>1 kg</b>
<b>17</b>	<b>700</b>	<b>REPOLHO VERDE:</b> Hortaliças de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidas, compactas e firmes. É indispensável uniformidade na coloração, tamanho e conformação. Próprias para o consumo, devendo ser procedentes de culturas sadias, serem de colheita recente, apresentando grau ideal no desenvolvimento do tamanho, aroma, cor e sabor que são próprios da variedade. Estarem livres de terra, resíduo de fertilizantes ou produtos químicos aderente nas folhas. Isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. <b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:</b> conforme legislação vigente. Ausência de sujidades, parasitas e larvas.	<b>1 Kg</b>
<b>18</b>	<b>1.200</b>	<b>TOMATE MADURO:</b> Fruto procedente de planta sadia, destinado ao consumo "In Natura" ou como ingrediente na culinária, devendo estar fresco, ter atingido o grau ideal de tamanho, aroma, cor e sabor próprios de cada variedade, polpa firme e intacta, apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, não serão aceitos frutos na cor verde, o transporte e conservar as condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Estar livre de quaisquer lesões de origem mecânica ou causadas por insetos e doenças. Não conter terra, sujidades, produtos químicos e corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, estarem livres de resíduos de fertilizantes. Isento de parasitas e larvas. Tamanho médio e uniforme. Ponto de maturação conforme orientação do Departamento Gestor. Características sanitárias conforme legislação vigente.	<b>1 kg</b>



**ANEXO VIII**

**PREGÃO PRESENCIAL N° . 010/2018.**

**VALORES MÁXIMOS PARA ADJUDICAÇÃO**

<b>ITEM</b>	<b>PREÇOS MÁXIMOS PARA ADJUDICAÇÃO</b>
<b>01</b>	<b>R\$ 2,23</b>
<b>02</b>	<b>R\$ 3,27</b>
<b>03</b>	<b>R\$ 2,94</b>
<b>04</b>	<b>R\$ 2,41</b>
<b>05</b>	<b>R\$ 1,90</b>
<b>06</b>	<b>R\$ 2,29</b>
<b>07</b>	<b>R\$ 2,43</b>
<b>08</b>	<b>R\$ 3,01</b>
<b>09</b>	<b>R\$ 2,93</b>
<b>10</b>	<b>R\$ 1,86</b>
<b>11</b>	<b>R\$ 3,59</b>
<b>12</b>	<b>R\$ 2,89</b>
<b>13</b>	<b>R\$ 2,29</b>
<b>14</b>	<b>R\$ 9,72</b>
<b>15</b>	<b>R\$ 3,47</b>
<b>16</b>	<b>R\$ 4,59</b>
<b>17</b>	<b>R\$ 2,86</b>
<b>18</b>	<b>R\$ 4,39</b>