



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAPE

*** ESTÂNCIA BALNEÁRIA ***

AVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO PRESENCIAL Nº 020/2013
- PROCESSO Nº065/2013 –

“A Prefeitura Municipal de Iguape, Estado de São Paulo, torna público e aos interessados em participar do PREGÃO PRESENCIAL nº020/2013, do tipo “MENOR PREÇO” por item, objeto: Aquisição de Produtos Estocáveis e Hortifrutigranjeiros, para Merenda Escolar, desta municipalidade“

Especificações nos Anexos do Edital, que será regido pela Lei Federal nº 10.520 de 17/07/2002, Subsidiariamente, as disposições da Lei Federal nº. 8.666/93, de 21/06/1993 com alterações posteriores e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie.

O recebimento dos envelopes pela Pregoeira dar-se-á no dia **05/07/2013 a partir das 10h00min**, Envelope nº 1 (Proposta de Preço) e nº 2 (Habilitação), recebendo no mesmo ato o credenciamento dos interessados em participar do certame. LOCAL: Paço Municipal, telefone (013)3848-6805.

O Edital em inteiro teor estará à disposição dos interessados a partir de 21/06/2013, o qual deverá ser retirado na Prefeitura Municipal de Iguape – SP, no endereço Rua XV de novembro, 272-centro

Iguape /SP, 21 de junho de 2013.

JOAQUIM ANTONIO COUTINHO RIBEIRO
PREFEITO MUNICIPAL



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAPE

* ESTÂNCIA BALNEÁRIA *

PREGÃO PRESENCIAL Nº 020/2013 **PROCESSO Nº 065/2013**

Regido pela Lei nº 10.520/2002

Tipo: Menor Preço por item

Objeto: Aquisição de Produtos Estocáveis e Hortifrutigranjeiros, para Merenda Escolar para suprir necessidades da Rede de Ensino Municipal, conforme especificações em anexo as amostras de todos os itens, deverão ser entregues no dia e horário da abertura do certame:

Local: Rua XV de novembro, 272 – Paço Municipal.

Pregão nº 020/2013
Processo nº 065/2013
Tipo: MENOR PREÇO, por item
Data: 05/07/2013
Horário: 10h00min
Local: Rua XV de novembro, 272

A PREGOEIRA DESIGNADO POR ESTA PREFEITURA, através da Portaria nº 002/2013, de 02 de janeiro de 2013, torna público, para conhecimento dos interessados, que na data, horário e local acima indicados, fará realizar Licitação na modalidade Pregão Presencial, em conformidade com as condições e especificações previstas neste Edital e em seus Anexos:

Este procedimento licitatório obedecerá integralmente à Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002 e, subsidiariamente, às normas da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

1 OBJETO DA LICITAÇÃO

1.1 Aquisição de Produtos Estocáveis e Hortifrutigranjeiros, para Merenda Escolar desta municipalidade.

DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

FUNDAMENTAL
CATEGORIA ECONOMICA: 12.361.0075.2074
FUNCIONAL PROGRAMÁTICA: 3.3.90.3007.120
INFANTIL
CATEGORIA ECONOMICA: 12.365.0084.2074
FUNCIONAL PROGRAMÁTICA: 3.3.90.3007.066

PARECER JURIDICO

O presente Edital atende a todas as formalidades da Lei nº 10.520/2002 e Lei nº 8.666/93.

Iguape, ____/____/2013.

Advogado Público Municipal



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAPE

* ESTÂNCIA BALNEÁRIA *

2 CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

2.1 Esta licitação será de âmbito nacional, podendo dela participar empresas que satisfaçam as condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

2.2 Não será admitida nesta licitação a participação de empresas:

2.2.1 Que estejam em recuperação judicial, em processo de concordata ou de falência, sob concurso de credores, em dissolução ou liquidação;

2.2.2 Que estejam reunidas em consórcio, qualquer que seja sua forma de constituição, ou ainda, cooperativas;

2.2.3 Que estejam com o direito de licitar suspenso e impedida de contratar com a administração pública, nos termos do inciso III do artigo 87, da Lei nº 8.666/93;

2.2.4 Que tenham sido declaradas inidôneas nos termos do inciso IV do artigo 87, da Lei nº. 8.666/93;

2.2.5 Estrangeiras que não funcionem no País; e

2.2.6 Empresa cujo objeto social não seja pertinente e compatível com o objeto deste Pregão;

2.3 Não será admitida nesta licitação a participação de pessoas físicas;

3 CREDENCIAMENTO E DECLARAÇÃO QUANTO À HABILITAÇÃO

3.1 No dia, hora e local designados para recebimento dos envelopes, cada licitante far-se-á representar da seguinte forma:

3.1.1 Se por seu titular, diretor, sócio ou gerente, munido de cópia autenticada ou original do estatuto ou contrato social, ou instrumento específico que lhe confira poderes para tanto, devendo identificar-se exibindo a carteira de identidade ou outro documento equivalente;

3.1.2 Se por outra pessoa, devidamente credenciada por instrumento público ou particular de procuração, com poderes para formular ofertas e lances de preço e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame em nome da representada, conforme modelo apresentado nos Anexos deste Edital, devendo identificar-se exibindo a carteira de identidade ou outro documento equivalente.

3.2 Somente estas pessoas terão poderes para a formulação de propostas e para a prática de todos os demais atos inerentes ao certame.

3.3 Os licitantes deverão apresentar, **separada de qualquer dos envelopes relacionados no subitem 4.1**, declaração de que cumprem plenamente as condições contidas neste edital e seus anexos, bem como os requisitos de habilitação ali definidos, na forma dos Anexos deste edital.

PARECER JURIDICO

O presente Edital atende a todas as formalidades da Lei nº 10.520/2002 e Lei nº 8.666/93.

Iguape, ____/____/2013.

Advogado Público Municipal



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAPE

* ESTÂNCIA BALNEÁRIA *

3.3.1 Os licitantes enquadrados como Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP), para que possam gozar dos benefícios outorgados pela Lei Complementar nº 123/2006, por ocasião do credenciamento, deverão informar na declaração solicitada no subitem 3.3, sob as penas da lei, que atendem aquela condição.

3.3.2 A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação e à proposta sujeitará o licitante às sanções previstas neste edital.

3.3.3 A falsidade de declaração prestada objetivando os benefícios da LC nº 123/06, sujeitará o licitante às sanções previstas no Código Penal e neste Edital.

4 FORMA DE APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS E DAS PROPOSTAS

4.1 A documentação e a proposta, devidamente assinadas, deverão ser entregues no local, dia e horário fixados para a Licitação, em envelopes lacrados e distintos, contendo em sua parte externa e frontal os seguintes dizeres:

Envelope “1”: Proposta de Preço

PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAPE - SP
PREGÃO PRESENCIAL Nº 020/2013
RAZÃO SOCIAL DO PROPONENTE
ENDEREÇO

Envelope “2”: Documentos de Habilitação

PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAPE - SP
PREGÃO PRESENCIAL Nº 020/2013
RAZÃO SOCIAL DO PROPONENTE
ENDEREÇO

4.2 As propostas deverão ser datilografadas ou emitidas em equipamento de informática, em 01 (uma) via, elaborada em língua portuguesa com linguagem clara, datada e assinada, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, mencionando o número deste Pregão, e deverão conter:

4.2.1 Prazo de validade da proposta não inferior a 60 (sessenta) dias, contados da data de sua apresentação; caso a proposta omita o prazo de validade, este será entendido como sendo o de 60 (sessenta) dias;

4.2.2 Nome da empresa proponente, CNPJ e endereço completo;

4.2.3 Indicação do banco, número da conta corrente e da agência (código e endereço) do licitante, bem como nome, número da Carteira de Identidade, CPF, estado civil e endereço residencial, para fins de assinatura do contrato;

4.2.4 Os preços unitários e totais da aquisição deverão ser apresentado em valores numéricos da moeda corrente nacional, ao qual será pago pela Prefeitura Municipal de Iguape – SP .

PARECER JURIDICO

O presente Edital atende a todas as formalidades da Lei nº 10.520/2002 e Lei nº 8.666/93.

Iguape, ___/___/2013.

Advogado Público Municipal



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAPE

* ESTÂNCIA BALNEÁRIA *

4.3 A proposta terá que ser firme e precisa, sem alternativas de preços ou qualquer outra condição que induza o julgamento a ter mais de um resultado.

4.4 Os preços propostos deverão compreender todas as despesas com impostos, encargos sociais e previdenciários, taxas, seguros, transportes e qualquer outra que incida ou venha a incidir sobre o objeto da presente contratação.

4.5 Serão desclassificadas as propostas que não atenderem às exigências do presente Edital e seus Anexos, sejam omissas ou com irregularidades ou defeitos capazes de dificultar o julgamento.

4.6 A falta de data e/ou rubrica na proposta somente poderá ser suprida pelo representante legal presente à reunião de abertura do Envelope Proposta.

4.7 A falta do CNPJ/CPF e/ou endereço completo poderá ser suprida, também, por aqueles constantes dos documentos apresentados dentro do Envelope da Documentação de Habilitação.

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

4.9 As propostas poderão ser corrigidas automaticamente pela Pregoeira caso contenham erros de soma e/ou multiplicação, bem como divergências entre o preço unitário e o total, hipótese em que prevalecerá sempre o primeiro.

5 CONDIÇÕES PARA HABILITAÇÃO

5.1 Para habilitação no presente pregão, o licitante deverá:

5.1.1 Os licitantes deverão apresentar a seguinte documentação para fins de habilitação:

a) declaração de que não possuem em seu quadro de pessoal empregado (s) com menos de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e que não empregam menor 16 (dezesseis) anos, em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (catorze) anos;

PARECER JURÍDICO

O presente Edital atende a todas as formalidades da Lei nº 10.520/2002 e Lei nº 8.666/93.

Iguape, / /2013

Advogado Público Municipal

b) Registro comercial, no caso de empresa individual;



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAPE

* ESTÂNCIA BALNEÁRIA *

- c) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, tratando-se de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição e posse de seus administradores;
- d) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova da diretoria em exercício;
- e) Prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);
- f) Prova de regularidade para com a:
- g) Fazenda Federal, consistindo na apresentação de certidão conjunta expedida pela Receita Federal do Brasil e Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional, ou das seguintes certidões, de acordo com o art. 62 do Decreto-Lei nº 147, de 03/02/67:
- h) Certidão de Quitação de Tributos e Contribuições Federais administrados pela Secretaria da Receita Federal; e
- i) Certidão quanto à Dívida Ativa da União.
- j) Fazenda Estadual do domicílio ou da sede do licitante, mediante certidão emitida pela Secretaria da Fazenda Estadual ou órgão correspondente, dando quitação, no mínimo, em relação ao ICMS;
- l) Fazenda Municipal do domicílio ou da sede do licitante, mediante certidão emitida pela Secretaria de Finanças Municipal ou órgão correspondente, dando quitação, no mínimo, em relação ao ISS;
- m) Certidão Negativa de Débito (CND) perante o INSS, ou outro meio de prova de regularidade relativa à Seguridade Social, devidamente atualizada;
- n) Certificado de Regularidade do FGTS - CRF, fornecido pela Caixa Econômica Federal, devidamente atualizado;
- o) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT);

Qualificação Econômico-Financeira:

- p) Certidão negativa de falência ou recuperação judicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;
- q) Apresentação obrigatória do balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios;
- r) Apresentar a documentação assinada pelos sócios e pelo contador responsável, com os respectivos termos de abertura e de encerramento do livro registrados na Junta Comercial;

PARECER JURÍDICO

O presente Edital atende a todas as formalidades da Lei nº 10.520/2002 e Lei nº 8.666/93.

Iguape, ____/____/2013.

Advogado Público Municipal



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAPE

* ESTÂNCIA BALNEÁRIA *

s) A empresa interessada deverá apresentar a respectiva prova de arquivamento na Junta Comercial;

5.2 A documentação solicitada deverá ser apresentada no dia e hora da abertura deste Pregão, inserida em envelope lacrado que conterá no anverso a referência "DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO", nome e endereço da empresa, menção a esta licitação e a indicação "ENVELOPE 2", como indicado no subitem 4.1 deste Edital.

5.3 O licitante que deixar de apresentar quaisquer dos documentos exigidos no envelope "Documentos de habilitação", ou os apresentar em desacordo com o estabelecido neste edital ou com irregularidades, será inabilitado, não se admitindo complementação posterior à sessão.

5.3.1 Os documentos exigidos para habilitação, se emitidos pela *internet*, poderão ter sua autenticidade confirmada nos respectivos *sites*, no momento da fase de habilitação, ficando estabelecido que, havendo discordância entre o documento apresentado e a verificação na *internet*, prevalecerá a segunda.

5.4 O licitante fica, sob as penas da lei, obrigado a declarar a superveniência de fato impeditivo de sua habilitação (esta declaração somente deverá ser apresentada em caso positivo).

6 - DISPOSIÇÕES GERAIS QUANTO À HABILITAÇÃO

6.1 Para fins de habilitação, os documentos deverão ser apresentados da seguinte forma:

6.1.1 Em nome do licitante e, preferencialmente, com número de CNPJ/CPF e endereço respectivo; e

6.1.2 Em original, por qualquer processo de cópia a ser autenticada pela Pregoeira ou por servidor da Equipe de Apoio, ou já autenticados por cartório competente, ou, ainda, por publicação em órgão da imprensa oficial.

6.2 Somente serão autenticadas pela Pregoeira ou servidor da Equipe de Apoio, cópias que possam ser conferidas com o documento original.

6.3 Os prazos de validade das certidões comprobatórias de regularidade fiscal e dos demais documentos serão aqueles neles consignados. Nos casos omissos, considerar-se-á como prazo de validade para a documentação apresentada, cujo prazo seja condição para sua validade, o de 60 (sessenta) dias, contados a partir da sua emissão.

6.3.1 O documento apresentado deverá ter validade, no mínimo, até a data da sessão do pregão, oportunidade em que será devidamente verificada.

6.4 Não serão aceitos protocolos de entrega de solicitação de documento em substituição aos documentos requeridos no presente Edital.

PARECER JURIDICO

O presente Edital atende a todas as formalidades da Lei nº 10.520/2002 e Lei nº 8.666/93.

Iguape, ____/____/2013

Advogado Público Municipal



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAPE

* ESTÂNCIA BALNEÁRIA *

6.5 Se a documentação de habilitação não estiver completa e correta ou contrariar qualquer dispositivo deste Edital e seus Anexos, a Pregoeira considerará o proponente inabilitado, ressalvado o disposto no subitem 8.15.1.

7 SESSÃO DO PREGÃO

7.1 A sessão de recebimento e abertura dos envelopes contendo a proposta de preço e os documentos de habilitação será realizada no local, data e horário indicado no preâmbulo deste Edital, sendo recomendável a presença dos participantes com quinze minutos de antecedência em relação ao horário previsto para a sua abertura, e desenvolver-se-á da seguinte forma:

7.1.1 Os licitantes serão credenciados na forma do item 3 deste Edital;

7.1.2 Após o credenciamento, a sessão será declarada aberta pela Pregoeira, e a partir de então não se admitirá mais novos proponentes, dando-se início ao recebimento dos envelopes;

7.1.3 Haverá o recolhimento dos envelopes contendo as propostas de preço e documentos de habilitação;

7.1.4 Os envelopes serão abertos para conferência e posterior rubrica pela Pregoeira e licitantes presentes;

7.1.5 Será feita análise da conformidade com as exigências do Edital;

7.1.6 Proceder-se-á à classificação das propostas de preços para fins de lances verbais, observando-se as prescrições do item 8 e seus subitens.

8 CRITÉRIO PARA JULGAMENTO

8.1 No julgamento das propostas considerar-se-á vencedora aquela que apresentar as especificações contidas neste Edital e ofertar o **MENOR PREÇO** na forma estabelecida no subitem 4.2.4, promovendo-se a desclassificação das propostas desconformes ou incompatíveis.

8.2 Serão proclamados pela Pregoeira, para participarem da fase de lances, o proponente que apresentar a proposta de **MENOR PREÇO**, e os proponentes que apresentarem as propostas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela de menor valor apresentada.

8.3 Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no subitem anterior, a Pregoeira classificará as melhores propostas seguintes àquelas já efetivamente selecionadas, até no máximo de 3 (três), para que seus autores participem dos lances verbais, quaisquer que sejam os preços oferecidos nas propostas escritas.

8.4 Os lances verbais serão formulados pelos proponentes de forma sucessiva, em valores distintos e decrescentes, a partir do autor da proposta de maior preço.

PARECER JURIDICO

O presente Edital atende a todas as formalidades da Lei nº 10.520/2002 e Lei nº 8.666/93.

Iguape, ____/____/2013.

Advogado Público Municipal



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAPE

* ESTÂNCIA BALNEÁRIA *

8.5 Na hipótese de duas ou mais propostas classificadas apresentarem preços iguais, a Pregoeira promoverá sorteio para definir qual dos licitantes registrará primeiro seu lance verbal.

8.6 A cada nova rodada será efetivada a classificação momentânea das propostas, que definirá a seqüência dos lances seguintes.

8.7 A desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pela Pregoeira, implicará a exclusão do licitante da etapa de lances verbais e na manutenção do último preço apresentado pelo licitante, para efeito de ordenação das propostas.

8.8 Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se o proponente desistente às penalidades cabíveis.

8.9 Após este ato será encerrada a etapa competitiva e ordenadas as ofertas, exclusivamente pelo critério de menor preço.

8.10 A Pregoeira examinará a aceitabilidade quanto ao objeto e valor apresentado pela primeira classificada, conforme definido neste edital e seu anexo, decidindo motivadamente a respeito.

8.11 Sendo aceitável a oferta será verificado o atendimento das condições habilitatórias pelo licitante que a tiver formulado.

8.12 Se a proposta não for aceitável ou se o licitante não atender às exigências habilitatórias, a Pregoeira examinará a proposta subsequente, e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda a este edital.

8.13 Constatado o atendimento pleno às exigências editalícias, será declarado o proponente vencedor, sendo-lhe adjudicado o objeto deste Pregão.

8.14 Se a oferta não for aceitável ou se o proponente não atender às exigências habilitatórias, a Pregoeira examinará as ofertas subsequentes na ordem de classificação, e a sua qualificação, até a apuração de uma proposta que atenda a todas as exigências editalícias, sendo o respectivo proponente declarado vencedor e a ele adjudicado o objeto deste Pregão.

8.15 Caso não se realizem lances verbais ou, havendo, após a decisão quanto à aceitabilidade da proposta classificada em primeiro lugar, a pregoeira poderá negociar diretamente com o proponente para que seja obtido preço melhor.

8.16 A Pregoeira manterá em seu poder os envelopes "Documentos de Habilitação" dos demais licitantes.

8.17 Após a assinatura do contrato ou expirada a validade das propostas, os licitantes poderão retirar os envelopes referidos no subitem anterior, no prazo de 10 (dez) dias corridos, sob pena de sua inutilização.

PARECER JURIDICO

O presente Edital atende a todas as formalidades da Lei nº 10.520/93 e Lei nº 8.666/93.

Iguape, ____/____/2013.

Advogado Público Municipal



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAPE

* ESTÂNCIA BALNEÁRIA *

8.18 Da reunião lavrar-se-á ata circunstanciada, na qual serão registradas as ocorrências relevantes e que, ao final, deverá obrigatoriamente ser assinada pela Pregoeira e licitantes presentes, facultada a assinatura dos membros da equipe de apoio.

8.19 O descumprimento de requisitos estabelecidos neste Edital e seus Anexos implicarão na desclassificação da proposta.

8.20 Em caso de divergência entre informações contidas em documentação impressa e na proposta específica prevalecerão as da proposta.

9 CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

9.1 Será emitida nota de empenho em favor da empresa adjudicatária, após a homologação da licitação.

9.2. O pagamento será, mediante a apresentação da nota fiscal, devidamente atestado pela autoridade competente.

9.2.1 As notas fiscais, recibos, faturas ou congêneres deverão ser encaminhado (a)s somente para a unidade gestoral, a qual deverá confirmar o seu recebimento.

9.3 Para execução do pagamento, o contratado deverá fazer constar da nota fiscal/fatura, recibo ou congêneres correspondente, emitido (a) sem emendas, rasuras ou borrões, em letra bem legível, em nome do Município de Iguape - SP, o nome do Banco, o número de sua conta bancária e a respectiva Agência. Caso o CONTRATADO seja optante pelo Sistema Integrado de Pagamento de Impostos e Contribuições das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte – SIMPLES deverá apresentar, juntamente com a nota fiscal/fatura, a devida comprovação, a fim de evitar a retenção na fonte dos tributos e contribuições, conforme legislação em vigor.

9.4 Na ocorrência da rejeição de nota fiscal/fatura, recibo ou congêneres motivada por erro ou incorreções, o prazo estipulado passará a ser contado a partir da data da sua reapresentação, examinadas as causas da recusa.

9.5 Para efeito da emissão de nota fiscal, o número da inscrição no CNPJ da Prefeitura Município de Iguape - SP.

9.6 A empresa vencedora do certame deverá emitir nota fiscal correspondente à sede ou filial da empresa que apresentou a documentação na fase de habilitação.

PARECER JURIDICO

O presente Edital atende a todas as formalidades da Lei nº 10.520/2002 e Lei nº 8.666/93.

Iguape, ____/____/2013

Advogado Público Municipal



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAPE

* ESTÂNCIA BALNEÁRIA *

9.7 Por razões de ordem legal e orçamentária que regem as atividades da Administração Pública, os serviços efetuados em determinado exercício (ano civil) não poderão ser faturados tendo como referência o ano seguinte.

10 DO REAJUSTE

10.1 Os preços ofertados nesta licitação manter-se-ão fixos.

11 DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

11.1 Decairá do direito de impugnação dos termos deste Edital perante esta Prefeitura, aquele que não o fizer até 02 (dois) dias úteis antes da data de abertura da sessão do pregão, apontando as falhas e irregularidades que o viciariam.

11.2 Caberá a Pregoeira decidir no prazo de 24h (vinte e quatro horas) sobre a impugnação interposta.

12 INSTRUÇÕES E NORMAS PARA RECURSOS

12.1 Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, quando lhe será concedido o prazo de 03 (três) dias úteis para a apresentação das razões do recurso, ficando os demais licitantes desde logo intimados para apresentar as contra razões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

12.2 A falta de manifestação imediata e motivada do licitante importará a decadência do direito de recurso e adjudicação do objeto pela Pregoeira ao vencedor.

12.3 O recurso e impugnação contra a decisão da Pregoeira não terão efeito suspensivo.

12.4 A manifestação da intenção de interpor recurso referida no subitem 13.1 será feita no final da sessão, com registro em ata da síntese de suas razões.

12.5 Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no Núcleo de Licitações desta Prefeitura, sito à Rua XV de novembro, 272, nos dias úteis, das 08h00min às 17h00min.

12.6 Os recursos serão formulados por escrito e dirigidos a Pregoeira da Prefeitura de Iguape - SP, por intermédio da Pregoeira, devendo ser protocolizados no setor de protocolo desta Prefeitura.

PARECER JURIDICO

O presente Edital atende a todas as formalidades da Lei nº 10.520/2002 e Lei nº 89.666/93.

Iguape, ____/____/2013

Advogado Público Municipal



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAPE

* ESTÂNCIA BALNEÁRIA *

13 SANÇÕES PARA O CASO DE INADIMPLEMENTO

13.1 Pela inexecução total, a Administração poderá aplicar ao contratado garantida a prévia defesa, e segundo a extensão da falta cometida, as seguintes penalidades previstas no art. 87 da Lei nº 8.666/1993 e na Lei nº 10.520/2002:

13.1.1 Advertência, nas hipóteses de execução irregular de que não resulte prejuízo para a Administração;

13.1.2 Suspensão temporária do direito de licitar e de contratar com a União por período de até cinco anos, nas hipóteses e nos termos do art. 7º da Lei nº 10.520/02; e

13.1.3 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a autoridade que aplicar a penalidade, nos termos do artigo 87, inciso IV, da lei nº. 8.666/93.

13.2 Caso a CONTRATADA deixe de cumprir com impontualidade, em desacordo com os prazos estabelecidos no instrumento de entrega, aplicar-se-á a multa de três décimos por cento por dia de atraso, observado o limite de dez por cento sobre o valor da nota de empenho, até a data em que ocorrer o fato gerador, salvo se o atraso advier de caso fortuito ou motivo de força maior, devidamente comprovado e acatado pelo Contratante.

13.3 Havendo recusa do licitante vencedor em retirar a nota de empenho no prazo estabelecido aplicar-se-á multa de dez por cento sobre o valor total da nota de empenho, salvo se o atraso advier de caso fortuito ou motivo de força maior, devidamente comprovado e acatado pela Administração.

13.4 A aplicação das multas acima referidas não impede, a critério da Administração, a aplicação das demais sanções a que se refere o item 14.1 e seus subitens.

14 CONDIÇÕES PARA CONTRATAÇÃO

14.1 Após a homologação da licitação, na hipótese da efetivação da contratação, o licitante vencedor será convocado, para no prazo de 03 (três) dias úteis, cumprir as exigências pertinentes à retirada da nota de empenho.

14.2 A recusa injustificada da adjudicatária em retirar a nota de empenho dentro do prazo fixado no subitem caracterizará inadimplência das obrigações decorrentes desta licitação, sujeitando-se a mesma às penalidades previstas neste Edital e na legislação vigente.

PARECER JURIDICO

O presente Edital atende a todas as formalidades da lei nº 10.520/2002 e Lei nº 8.666/93.

Iguape, ____/____/2013.

Advogado Público Municipal



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAPE

* ESTÂNCIA BALNEÁRIA *

14.2.1 Ocorrendo a hipótese do subitem anterior, o processo retornará a Pregoeira, que convocará os licitantes remanescentes e, em sessão pública, procederá ao exame das demais propostas, bem como da habilitação de seus ofertantes, segundo a ordem da classificação, até que uma proposta atenda integralmente ao Edital, sendo o seu autor declarado vencedor e convocado para assinar a ata de julgamento.

15 DISPOSIÇÕES GERAIS

15.1 O presente Edital e seu anexo, bem como a proposta do licitante vencedor, farão parte integrante do contrato, independente de transcrição.

15.2 É facultado a Pregoeira ou à Autoridade Superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão pública.

15.2.1 A declaração solicitada no subitem 3.3, deste Edital, poderá, excepcionalmente, ser firmada no momento da sessão.

15.3 O contratado fica obrigadas a aceitar nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões, nos termos do art. 65, § 1º, da Lei nº 8.666/93.

15.4 As normas que disciplinam este pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, sem comprometimento da segurança do futuro contrato.

15.5 Quaisquer esclarecimentos necessários ao perfeito conhecimento do objeto da presente licitação poderão ser obtidos junto ao Núcleo de Licitações desta Prefeitura, no setor de licitações, ou pelos telefones (013)3848-6805, em dias úteis, no período das 8 às 17 horas.

15.6 Os esclarecimentos de dúvidas a respeito de condições deste Edital serão divulgados mediante publicação de notas na página web, cabendo aos licitantes o ônus de acessá-lo para a obtenção das informações prestadas pelo Núcleo de Licitação.

Iguape /SP, 19 de junho de 2013.

JOAQUIM ANTONIO COUTINHO RIBEIRO
PREFEITO MUNICIPAL

PARECER JURIDICO

O presente Edital atende a todas as formalidades da Lei nº 10.520/2002 e Lei nº 8.666/93.

Iguape, ____/____/2013.

Advogado Público Municipal



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAPE

* ESTÂNCIA BALNEÁRIA *

PREGÃO Nº 020/2013

DECLARAÇÃO REFERENTE À EMPREGO DO MENOR - DECLARAÇÃO PESSOA JURÍDICA

, inscrito no CNPJ nº , por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr(a) , portador(a) da Carteira de Identidade nº e do CPF nº , DECLARA, para fins do disposto no inc. V do art.27 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos, em qualquer trabalho.

Emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz:

- SIM
 NÃO

, de de 2013



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAPE

* ESTÂNCIA BALNEÁRIA *

PREGÃO Nº020/2013

DECLARAÇÃO REFERENTE À HABILITAÇÃO

DECLARAÇÃO

estabelecido na _____, inscrita no CPF nº _____, DECLARA que cumpre plenamente os requisitos exigidos para sua habilitação, conforme prescreve o inciso VII, do artigo 4º da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, referente ao PREGÃO Nº020/2013, estando ciente das penalidades aplicáveis nos casos de descumprimento.

_____, de _____ de 2013.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAPE

*** ESTÂNCIA BALNEÁRIA ***

PREGÃO Nº020/2013

MODELO DE PROCURAÇÃO

Pelo instrumento particular de procuração e pela melhor forma de direito, a Empresa ..., com sede na ... (endereço completo), devidamente inscrita no CNPJ nº ..., representada, neste ato, pelo Sr. ..., (nome, nacionalidade, estado civil, profissão), residente e domiciliado na ... (endereço completo), nomeia e constitui seu representante o Sr. ..., (nome, estado civil, profissão), portador da cédula de identidade RG nº ... e do CPF nº ..., a quem são conferidos poderes para representar a empresa outorgante no Pregão 020/2013 instaurado pela PREFEITURA MUNICIPIO DE IGUAPE - SP, em especial para firmar declarações e atas, apresentar ou desistir da apresentação de lances verbais, negociar os valores propostos, interpor ou desistir da interposição de recursos e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame acima indicado.

Local e data.

Assinatura do responsável pela outorga

01	Frasco de 210 g	50	Achocolatado em pó Diet: - 210 g. Ingredientes: Maltodextrina; Cacau Lecitinado; Vitaminas e Minerais (Minerais: Ferro, Zinco e Selênio; Vitaminas: A, D, E, B1, B2, C, Nicotinamida, Ácido Pantotênico, B6, Ácido Fólico, B12). Edulcorantes Artificiais: Ciclamato de Sódio, Aspartame, Sacarina Sódica e Acesulfame de Potássio; Aromatizante e Antiumectante: Dióxido de Silício, Sem adição de açúcar, 39% Menos calorias, Fonte de 11 Vitaminas e 3 Minerais, Não contém glutên, Contém fenilalanina, Diabéticos: Contém glicose e maltose naturalmente existentes no cacau e na maltodextrina. Prazo de Validade: 15 meses.
02	Kg	200	Batata Palha: Composto por batatas selecionadas, com sabor, odor, textura, característica isento de ranço. Ingredientes: batata, óleo vegetal, sal. Com validade mínima de 2 meses a partir da data de entrega.
03	Pacotes 200g	200	Bolacha Integral - Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, oleína de palma, gordura vegetal, farinha de centeio integral, açúcar, açúcar invertido, sal, fermentos químicos bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio, corante caramelo, melhorador de farinha metabissulfito de sódio e emulsificante lecitina de soja. Contém Glúten. Contém traços de leite e gergelim.
04	Frasco com 390g	300	Catchup: Composto por matéria prima selecionada, com cor, sabor, textura e odor característico. Ingredientes: Polpa de Tomate, açúcar, vinagre, glicose, sal, espessantes goma xantana e pectina, conservador ácido sórbico, estabilizante cloreto de cálcio, acidulante ácido cítrico e aromatizantes. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Com validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.
05	Pacote de 50g	80	Canela em pau: acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. o produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade de acordo com a rdc nº276/2005. Pacote com 50g.
06	Pacote de 17 g	80	Canela em pó: Em rama; obtida da casca de espécimes vegetais genuínos; grãos são e limpos; de coloração parda amarelada ou marrom claro; com aspecto, cheiro, aromático e sabores próprios; livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie, acondicionada em saco plástico transparente c/ 17 g.
07	Pacotes de 8g	80	Cravo da Índia: obtido do botão floral de espécime genuína; de coloração pardo escura, cheiro e sabor próprios; com teor de umidade máxima de 16%; isento de detritos do próprio produto, e impurezas dos grãos ou sementes; validade mínima 10 meses a contar da entrega, em saco plástico transparente, atóxico; pesando no mínimo 8 gramas; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-70 (decreto 12486 de 20/10/78).
08	Kg	1.500	Flocos de arroz sabor chocolate: Ingredientes: farinha de milho, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de arroz, açúcar, cacau, leite condensado em pó, gordura de palma, frutose, malte em pó, sal, aromatizantes, carbonato de cálcio, vitaminas (B2, B12, niacina e ácido fólico) e minerais (ferro e zinco); odor e sabor característicos; aspecto arroz inflado, cor marrom levemente tostada, textura crocante; isento de sujidades, parasitas e larvas; vida útil 12 meses a contar da entrega.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAPE

* ESTÂNCIA BALNEÁRIA *

			Embalagem primária: acondicionado em saco transparente, atóxico (1,5 kg); embalado em caixa de papelão ondulado para acondicionamento 7,5 kg., fechada; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução rdc263/05 anvisa.
09	Embalagem de 200 gramas	80	Folha de Louro: Produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. Unidade de Fornecimento: maço, 100% natural, sem corantes, sem conservantes, livre de sujidades. Rotulagem nutricional na embalagem. Validade: mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a quinze (15) dias a data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. Amostra: apresentar amostra mínima de 200 gramas , avaliar qualidades organolépticas, embalagem e rendimento.
10	Latas de 400g	900	Farinha Láctea 400g.: Cereal preparado, aspecto físico farinha, uso nutricional, aplicação infantil, componentes farinha trigo enriquecida com ferro, ácido fólico e leite em pó integral com 400 grs. Validade: mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a quinze (15) dias a data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. Amostra: apresentar amostra mínima de 300 gramas , avaliar qualidades organolépticas, embalagem e rendimento.
11	Embalagem com 12 g	50	Gelatina diet - Ingredientes: Gelatina, maltodextrina, sal, regulador de acidez citrato de sódio, acidulante ácido fumárico, aromatizante, edulcorantes artificiais: ciclamato de sódio, aspartame, sacarina sódica e acesulfame de potássio e corantes artificiais: tartrazina e amarelo crepúsculo. Contém Felilalanina. Não contem glúten .
12	Pacote de 500 g	500	Grão de Bico: Safra nova, tipo 1 , teor Máximo de impurezas de 2%, embalagem plástica transparente de 500gr (Resolução ANVISA CNNPA nº12/78). Com data de validade mínima de 4 meses a partir da data de entrega.
13	Tetra Pack 1 Lt	90	Leite desnatado UHT/UAT: Ingredientes: Leite desnatado, estabilizante citrato de sódio, monofosfato de sódio e difosfato dissódico. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem Fechada: 120 dias, após aberto Conservar sob refrigeração entre 1°C a 10°C e consumir em até 48 horas.
14	Kg	1.500	Mistura para o preparo de bolo salgado com queijo, tomate e orégano: Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de milho, leite em pó integral, gordura de palma, ovo em pó, tomate flocos, açúcar, sal, queijo parmesão, orégano flocos, fermento químico, antiemectante e aromatizante. Poderá conter Glúten. Diluição / rendimento mínimo: 37 porções de 40 gramas p/ kg. Embalagem Primária: pacote de polietileno leitoso atóxico, resistente, termossoldado, ou em filme de poliéster metalizado com polietileno, contendo peso líquido de 01(um) kg a 02(dois)kg. O material da embalagem deverá possuir TPVA (taxa de permeabilidade ao vapor de água) máxima individual de 1,65g



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAPE

* ESTÂNCIA BALNEÁRIA *

			<p>água/m²/dia @ 30°C/80% UR em ensaio de caracterização com, no mínimo, quatro corpos-de-prova.</p> <p>Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade pesando de 10 (dez) kg a 16(dezesseis)kg. Deverá ser de fácil preparo necessitando somente da adição de água</p> <p>Validade: 6 meses a partir da data de fabricação.</p>
15	Kg	1.500	<p>Mistura para creme de milho: Ingredientes: Maltodextrina, leite em pós, farinhas de trigo e milho enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de milho, milho desidratado, sal, óleo vegetal, cebola, cúrcuma em pó, aromatizantes naturais e realçadores de sabor. Contem glúten. Embalagem Primária: deve ser de sacos de poliéster metalizado ou de polietileno leitoso atóxico 1 Kg.</p> <p>Embalagem Secundária: deve ser caixa de papelão reforçado contendo 10 kg do produto. Deverá ser de fácil preparo necessitando somente da adição de água</p> <p>Validade: 6 meses a partir da data de fabricação.</p>
16	Kg	1.500	<p>Mistura para preparo de bolo sabor milho enriquecido com minerais: Ingredientes: Açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de milho, leite em pó, gordura vegetal, fermento em pó, ovo em pó, aromatizantes gomaxantana, contem glúten. Embalagem Primária: deve ser de sacos de poliéster metalizado ou de polietileno leitoso atóxico 1 Kg.</p> <p>Embalagem Secundária: deve ser caixa de papelão reforçado contendo 10 kg do produto. Deverá ser de fácil preparo necessitando somente da adição de água.</p> <p>Validade: 6 meses a partir da data de fabricação.</p>
17	Pacotes 200g	200	<p>Orégano desidratado: Embalagem: saco de polietileno fixado em cartela, atóxico, resistente, termossoldado, contendo aproximadamente duzentos (200) gramas. Na embalagem deverá constar o nome e o endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade. Validade: mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a quinze (15) dias da entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.</p>
18	kg	2.000	<p>Preparo de mingau sabores diversos, enriquecido com vitaminas, ferro e zinco: Embalagem: Sacos de Poliéster Metalizado + Polietileno, Resistente, Termossoldável. As informações técnicas e nutricionais do produto devem ser impresso pelo sistema de flexografia. É vedado o uso de etiqueta.</p> <p>Ingredientes: Açúcar, Amido de Milho, Leite Integral em Pó, Cacau em Pó, Soro de Leite em Pó, Gordura Vegetal Hidrogenada, Mistura de Vitaminas e Sais Minerais (vitaminas A, B1, B6 e C, niacina, ferro e zinco) e Aromatizantes Idênticos ao Natural de Baunilha e Coco. RENDIMENTO: A porção de 24 g é fração suficiente para fazer 120 g de sobremesa pronta para o consumo. Apresentar ficha técnica assinada pelo responsável.</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAPE

* ESTÂNCIA BALNEÁRIA *

	Pacote com 500g	50	Pão de forma integral: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral (11%), açúcar mascavo, glúten, gordura vegetal, sal refinado, conservador propionato de cálcio e acidulante ácido ascórbico. Pacote com 500g.
19	Kg	2.000	MISTURA PARA O PREPARO DE PURÊ DE BATATAS Ingredientes: Batata desidratada, amido modificado, leite integral em pó, sal, gordura de algodão e condimentos. Não contém glúten. PRAZO DE VALIDADE: Doze meses a partir da data de fabricação. EMBALAGEM: Primária: Poliéster + Polietileno Pigmentado de Branco, Resistente, Termossoldável. Peso Líquido do Produto: 500 g Secundária: Caixa de Papelão Reforçada: Peso Líquido do Produto: 5 Kg CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO: Manter as embalagens em local fresco e seco, evitando contato com produtos químicos e protegidos da ação direta de raios solares, insetos e roedores
20	Pote 200g	50	Requeijão light - Ingredientes: Leite, creme de leite, concentrado proteico de soro de leite, fermento lácteo, sal, coalho, cloreto de cálcio, estabilizante polifosfato de sódio, conservadores ácido sórbico e nisina. NÃO CONTÉM GLÚTEN.
21	Latas 400g	3.000	Leite Ninho Fortificado: Leite integral, vitaminas (C, A e D) e pirofosfato férrico. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagens de lata 400g
22	Pacotes de 1 ou 2 Kg	3.000	Almôndegas de Carne Bovina congelada: Produto cárneo industrializa, obtido a partir de carne bovina, moldada na forma arredondada, adicionada de ingredientes e submetidos ao processo tecnológico adequado. Deverá ser congelado à temperatura em condições que preservem tanto as características físico-químico, microbiológicas e microscópicas. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial: a instrução normativa N°20 de 2000 da mapa, resolução RDC N° 175 de 08/07/2003-ANVISA/MS; resolução RDC N° 1002 de 11/12/1998 da CVS/MS o produto deve ser obtido a partir de animais sadios, abatidos sobre previa inspeção sanitária, apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. As almôndegas deverão se apresentar-se em tamanhos uniforme, livre de ossos, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal, cada unidade deverá pesar de 15 a 20 gramas. Apresentar teor de gordura de no Máximo 22%; teor de proteína mínimo de 12%. Embalagem primária: saco de polietileno, atóxico, termossoldado, resistente ao transporte e armazenamento, pacotes de 1 ou 2 kg, validade mínima de 4 meses, e fabricação não superior a 20m dias da data de entrega> O produto deve ter registro no sif, apresentar ficha técnica
23	Embalagem de 1 Kg	3.000	Mistura para preparo de bebida láctea sabor café com leite, com vitaminas, ferro, zinco e Omega 3: Embalagem: Sacos de Poliéster + Polietileno, Resistente, Termossoldável. As informações técnicas e nutricionais do produto devem ser impresso pelo sistema de flexografia. É vedado o uso de etiqueta. Peso Líquido do



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAPE

* ESTÂNCIA BALNEÁRIA *

			Produto: 1Kg ou 2 kg. Informação Nutricional para uma porção de 43 gramas, que deve render 200 ml do produto pronto: Proteínas 6,3 gramas
24	Embalagem de 1 kg	3.000	Mostura para preparo de bebida láctea sabor café com leite, com vitaminas, ferro, zinco e Omega.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAPE

* ESTÂNCIA BALNEÁRIA *

ITENS 106 A 137 : HORTI- FRUTI GRANJEIRO			
ITEM	UN	QUANT	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS
01	Unidade	300	Abacate manteiga: De primeira; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvido e maduro; com polpa firme e intacta; pesando aproximadamente por unidade entre 0,5 a 0,7kg, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 272/05; com os padrões de embalagem da instrução normativa conjunta nº 9, de 12/11/02,(SARC, ANVISA e INMETRO); entrega fracionada para as unidades escolares conforme necessidade de consumo após inspeção de qualidade/quantidade do produto realizada na Central de Alimentos, conforme procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
02	Unidade	300	Abacaxi pérola: Com coroa; de primeira; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvido e maduro; com polpa firme e intacta; pesando aproximadamente por unidade entre 1,5 a 2,0kg; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 272/05, (inst.normt.nº 01 de 01/02/02; com os padrões de embalagem da instrução normativa conjunta n 9, de 12/11/02,(SARC, ANVISA e Inmetro); entrega fracionada diretamente nas unidades escolares conforme necessidade de consumo após inspeção de qualidade/quantidade do produto realizada na Central de Alimentos, conforme procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
03	Kg	6.000	Abóbora Italiana: de primeira, tamanho e coloração uniforme, isentam de enfermidade, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
04	Kg	6.000	Abóbora Paulista: madura, seca, de primeira, tamanho e coloração uniforme, isentam de enfermidade, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
05	Unidade	8.000	Acelga: fresca, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidade, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAPE

* ESTÂNCIA BALNEÁRIA *

06	Unidade	10.000	Alface crespa: fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, firme e intacta, isenta de enfermidade, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
07	Kg	3.000	Alho: roxo, inteiriço, nacional, de boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.
08	Kg	50.000	Banana Nanica: Fruta madura, média, climatizada, para consumo em até quatro dias com características organolépticas íntegra própria para consumo.
09	Kg	25.000	Batata: tipo inglesa especial lavada, lisa, de primeira, firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras e cortes), tamanho e conformação uniforme, devendo ser graúda.
10	Kg	2.000	Batata doce roxa: de primeira qualidade, com aspecto, aroma e sabor típico da variedade com uniformidade de tamanho e cor. Livre de sujidades, terra aderente na casca. Atender os padrões microbiológicos RDC N° 12, DE 02/01/01 DA ANVISA.
11	Kg	3.000	Beterraba: TIPO 3A, de primeira, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, tamanho coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida.
12	Kg	6.000	Cebola graúda: de primeira compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, tamanho coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, isento de sujidades, parasitas e larvas.
13	Kg	8.000	Cenoura: de primeira, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, tamanho coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida.
14	Maço	8.000	Cheiro-verde (salsinha + cebolinha): frescas, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, firmes e intactas, senta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
15	Kg	5.000	Chuchu: livre de enfermidades, material terroso, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
16	Maço	8.000	Couve-manteiga: fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAPE

* ESTÂNCIA BALNEÁRIA *

17	Kg	10.000	Goiaba vermelha: de primeira, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos ou mecânicos oriundos de manuseio e transporte.
18	Kg	15.000	Laranja Pêra: fresca, de primeira, livre de resíduos fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, tamanho coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta.
19	Kg	200	Limão tahiti: De primeira; fresco; livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvido e maduro; com polpa firme e intacta; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 272/05 e suas alterações posteriores; com os padrões de embalagem da instrução normativa conjunta n 9, de 12/11/02,(SARC, ANVISA e Inmetro); entrega fracionada diretamente nas unidades escolares conforme necessidade de consumo após inspeção de qualidade/quantidade do produto realizada na Central de Alimentos, conforme procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
20	Kg	15.000	Maça: GALA, nacional, de primeira, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos ou mecânicos oriundos de manuseio e transporte, acondicionados em caixa de 20 kg.
21	Unidade	800	Mamão formoso: de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
22	Kg	5.000	Mandioca Graúda: de primeira, boa qualidade, fresca, compacta e firme, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida.
23	Kg	600	Mandioquinha: boa qualidade, compacta e firme, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, isenta de danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
24	Kg	3.000	Melancia: redonda, de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme intacta, pesando aproximadamente 10 kg cada.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAPE

* ESTÂNCIA BALNEÁRIA *

	Dúzia	25.000	Ovo de galinha branco: extra, pesando no mínimo 60g por unidade, isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas, acondicionado em embalagem própria.
	Kg	10.000	Pêra: fresca, de primeira, livre de resíduos de fertilizantes, sujidade, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura.
	Kg	5.000	Pêssego: fresca, de primeira, livre de resíduos de fertilizantes, sujidade, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura.
	Kg	1.000	Pimentão verde: de primeira, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem mecânica ou física, perfurações e cortes.
	Unidades	5.000	Repolho liso: fresco de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões de origem mecânica ou física, perfurações e cortes.
	Kg	10.000	Tangerina Pocã: fresca, de primeira, livre de resíduos de fertilizantes, sujidade, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura.
	Kg	15.000	Tomate maduro: de boa qualidade, graúdo, com polpa firme intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem mecânica ou física, perfurações e cortes.
	Kg	3.000	Vagem: boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, livre de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.