PROCESSO SELETIVO Nº 021/2022
PREGÃO PRESENCIAL Nº 009/2022

DADOS GERAIS

OBJETO: Contratação de empresa para fornecimento parcelado, sob demanda, de gêneros alimentícios hortifrutigranjeiros para atender as 23(vinte e três) Unidades Prisionais do Estado de Pernambuco, em conformidade com as especificações técnicas constantes neste Instrumento Convocatório.

CREDENCIAMENTO: 05/07/2022, às 09:00hs, no auditório do CEASA-PE/O.S., situado no 2º andar do Centro Administrativo, localizado na BR 101 – Sul, KM 70, nº 550, Bairro do Curado, Recife/PE, CEP:50.790-900.

SESSÃO PÚBLICA: 05/07/2022, às 09:10hs, no auditório do CEASA-PE/O.S., situado no 2º andar do Centro Administrativo, localizado na BR 101 – Sul, KM 70, nº 550, Bairro do Curado, Recife/PE, CEP:50.790-900.

COORDENAÇÃO DO PROCESSO

PREGOEIRO: Fernando Antônio Ramos Alves

TELEFONE: (81) 3035-8039

ENDEREÇO: BR 101 – Sul, KM 70, nº 550, Bairro do Curado, Recife/PE, CEP: 50.790-900.

REFERÊNCIA DE TEMPO: Para todas as referências de tempo será observado o horário local (Recife/PE).

PROCESSO SELETIVO - CPS N° 021/2022
PREGÃO PRESENCIAL N° 009/2022

Portaria nº 021/2020 de 10 de setembro de 2020

1. O **CENTRO DE ABASTECIMENTO E LOGÍSTICA DE PERNAMBUCO – CEASA-PE/O.S.**, através de seu Pregoeiro Público, **FERNANDO ANTÔNIO RAMOS ALVES**, instituído pela Portaria nº. 021/2020, de 10 de setembro de 2020, torna público aos interessados, que, **às 09:00 horas do dia 05 de julho de 2022**, realizará a licitação na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL**, do tipo **MENOR PREÇO DE LOGÍSTICA POR LOTE(RAIO DE ENTREGA/em km)**,cujo objeto é a Contratação de empresa para fornecimento parcelado, sob demanda, de gêneros alimentícios hortifrutigranjeiros para atender as 23 Unidades Prisionais do Estado de Pernambuco, em conformidade com as especificações constantes neste Instrumento Convocatório..O procedimento seletivo obedecerá ao disposto no **REGULAMENTO PRÓPRIO DE CONTRATAÇÃO DE OBRAS, SERVIÇOS, COMPRAS E ALIENAÇÕES DO CEASA-PE/O.S.**,

2. – DO EDITAL, OBJETO, DATA, HORARIO E LOCAL DA LICITAÇÃO

2.1. O Edital poderá ser adquirido, segunda à quinta nos seguintes horários: 07:00 às 12:00 e das 13:00 às 16:00 hs e/ou sexta no seguinte horário: 07:00 às 13:00, na sala da Comissão Permanente de Seleção – CPS do CEASA-PE/O.S., situada no 1º andar do Centro Administrativo, localizada na BR 101 – Sul, KM 70, nº 550, Bairro do Curado, Recife/PE, CEP: 50.790-900, juntamente com **carimbo CNPJ**, onde também serão fornecidas informações aos interessados.

2.2. Contratação de empresa para fornecimento parcelado, sob demanda, de gêneros alimentícios hortifrutigranjeiros para atender as 23(vinte três) Unidades Prisionais do Estado de Pernambuco em conformidade com as especificações técnicas constantes neste Instrumento Convocatório.

1.3. Os quantitativos do objeto desta licitação estão divididos da seguinte forma:

As especificações do objeto a ser adquirido e dos seus quantitativos estão descritos detalhadamente no Anexo I deste documento e conforme planilha resumo que segue abaixo:

ITEM	ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS – GÊNEROS HORTIFRUTIGRANJEIROS	UND. REF.	QUANT. 12 MESES
01	Abóbora - de primeira qualidade, cor alaranjada, cheiro, aspecto e sabor próprios, tamanho uniforme, isenta de enfermidades com ausência de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, acondicionada em avulsas, ou em sacos plásticos ou de tecidos, abóbora leite.	Kg	123.920
02	Banana pacovan, em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida e madura, sem danos físicos e mecânicos, sem danificação do manuseio e transporte, acondicionada em embalagem apropriada fornecimento em quilograma (Kg).	Kg	303.802
03	Batata - lisa, de primeira, compacta e firme, sem lesões de origem, sem lesões físicas ou mecânicas, tamanho e conformação uniforme, devendo ser graúda, acondicionada em sacos de acondicionadas em saco.	Kg	237.595

04	Batata doce - roxa, de primeira, sem rama, tamanho e coloração uniformes, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem, sem rachaduras e cortes, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, devendo ser bem desenvolvidas, acondicionada em caixa de madeira, pesando aproximadamente por quilo.	Kg	465.360
05	Cara - boa qualidade, fresco, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, acondicionado em caixas de madeira (495x355x220)mm, pesando aproximadamente 22kgs	Kg	468.660
06	Cebola - primeira, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, isenta de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em saco de polietileno(750x480)mm, pesando aproximadamente 20kgs	Kg	218.119
07	Cenoura - vermelha, de primeira, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem sem rachaduras, sem danos físicos e mecânicos, devendo ser bem desenvolvidas, acondicionada em caixa de madeira.	Kg	124.083
08	Chuchu - de primeira, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em caixa de madeira de (495x355x220)mm, pesando aproximadamente 22kg.	Kg	6.931
09	Coentro - hortaliça classificada como verdura, cor verde, fresca e aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos.	Kg	41.040
10	Macaxeira- hortaliça classificada como tubérculo, tipo rosa, aspecto alongado, cheiro e sabor próprios, de boa qualidade, com cozimento garantido, compacta e firme, isenta de material terroso, parasitas, mofos e sem partes arroxeadas, sem folhas e talos.	Kg	263.838
11	Mamão - formosa, ótima qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, acondicionado em caixa de madeira	Kg	50.379
12	Melancia - redonda, graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, acondicionada em a granel, pesando entre (6 a 10)kg cada unidade.	Kg	744.993
13	Melão - espanhol, boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos e maduro, com polpa intacta e firme, acondicionado em caixa de papelão, por quilo.	Kg	48.590
14	Pimentão - verde, de primeira, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, acondicionado em caixas de madeira(495x355x220)mm, pesando aproximadamente 11kg.	Kg	58.620
15	Tomate - maduro, boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isento de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, acondicionado em caixas de madeira(495x355x220)mm, 24kg.	Kg	189.892
16	Ovo - de galinha, branco, grande, isento de sujidades, fungos e substancias tóxicas, acondicionado em embalagem apropriada.	Und.	5.496.517

1.4 **Os preços finais unitários e totais propostos pelos licitantes não poderão ultrapassar os preços unitários e totais estimados pelo CEASA-PE/O.S., sob pena de desclassificação da proposta.**

1.5. A licitação realizar-se-á no **dia 05 de julho de 2022, às 09:00 horas,** no auditório do CEASA-PE/O.S., situado no 2º andar do Centro Administrativo, localizado na BR 101 – Sul, KM 70, nº550, bairro do curado, Recife/PE, CEP: 50.790-900, onde os interessados farão a entrega dos envelopes de **PROPOSTA DE PREÇOS** e de sua **DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO** ao pregoeiro/equipe de apoio que estará reunida para esta finalidade.

1.6. Cronograma do Certame:
Recebimento das Propostas Até: 05/07/2022 às 09:00 horas.
Abertura das Propostas: 05/07/2022 às 09:10 horas.
Início da Sessão de Disputa de Preços: 05/07/2022 às 09:15 horas.

1.7. Coordenação do Processo
Pregoeiro: Fernando Antônio Ramos Alves
Fone: (81) 3035-8039

2. – DO VALOR ESTIMADO

2.1. – Para estimativa do valor da logística a ser contratado foram obtidas cotações estimativas de custos (conforme demonstrativo abaixo), cujo valor total, considerando a média das cotações de preços será de **R$ 2.326.531,16 (dois milhões trezentos e vinte e seis mil quinhentos e trinta e um reais e dezesseis centavos).**

LOTES	QUANT. HORTIFRUTI (Itens 01 a 15)	VALOR MÉDIO UNIT.	VALOR MÉDIO TOTAL
RAIO ATÉ 100KM	2.118.136	0,53	1.122.612,08
DE 101 ATÉ 200KM	705.960	0,70	494.172,00
DE 201 ATÉ 400KM	349.407	0,80	279.525,60
DE 401 ATÉ 800KM	172.318	1,05	180.933,90
TOTAL	**3.345.821**	**3,08**	**2.077.243,58**
LOTES	QUANT. OVO (Item 16)	VALOR MÉDIO UNIT.	VALOR MÉDIO TOTAL
RAIO ATÉ 100KM	3.232.793	0,042	135.777,306
DE 101 ATÉ 200KM	1.514.730	0,051	77.251,230
DE 201 ATÉ 400KM	506.714	0,040	20.268,560
DE 401 ATÉ 800KM	242.280	0,066	15.990,480
TOTAL	**5.496.517**	**0,199**	**249.287,576**

2.2. - Os lances propostos inicialmente (propostas iniciais) que estiverem com valor global superior ao limite estabelecido por este Edital ou com preços manifestamente inexequíveis, assim considerados aqueles que não venham a ter demonstrada sua viabilidade através de documentação que comprove que os custos dos insumos são coerentes com os de mercado e que os coeficientes de produtividade são compatíveis com a execução do objeto do contrato proposto, condições estas necessariamente especificadas neste certame, serão automaticamente desclassificados (critério de julgamento).

2.2.1. - Para os efeitos do disposto no subitem 2.2 deste Edital, consideram-se manifestamente inexequíveis, as propostas cujos valores sejam inferiores a 70% (setenta por cento) do menor dos seguintes valores:

a) média aritmética dos valores das propostas superiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela administração do CEASA-PE/OS.

b) valor orçado pelo CEASA-PE/O.S.

2.2.2. - Dos licitantes classificados na forma do subitem 2.2. cujo valor global da proposta for inferior a 80% (oitenta por cento) do menor valor a que se referem as alíneas "a" e "b", será exigida, para a assinatura do contrato, prestação de garantia adicional, igual a diferença entre o valor resultante do subitem anterior e o valor da correspondente proposta.

2.2.3. - Quando todos os licitantes forem inabilitados ou todas as propostas forem desclassificadas, a CPS poderá fixar aos licitantes o prazo de oito dias úteis para a apresentação de nova documentação ou de outras propostas escoimadas das causas referidas neste dispositivo.

3. – DOS ANEXOS

Integram o presente edital, os seguintes anexos:

a) **ANEXO I –** TERMO DE REFERÊNCIA;
b) **ANEXO II –** DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DAS CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO;
c) **ANEXO III –** DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO SUPERVENIENTE;
d) **ANEXO IV –** DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DAS CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO PARA MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE;
e) **ANEXO V -** DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DO DISPOSTO NO INCISO XXXIII DO ART. 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL;
f) **ANEXO VI** – MODELO DA CARTA DE CREDENCIAMENTO;
g) **ANEXO VII** - MINUTA DO CONTRATO;

4. – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

A dotação orçamentária para aquisição dos gêneros alimentícios hortifrutigranjeiros será por meio dos Recursos do Contrato de Gestão de nº 001/2016, celebrado entre o Estado de Pernambuco, através da Secretaria de Justiça e Direitos humanos – SJDH, Secretaria Executiva de Ressocialização - SERES e este Centro de Abastecimento e Logística de Pernambuco – CEASA-PE/O.S. ou outro que venha a substituí-lo conforme classificação do **Chamamento Público nº 001/2022 – Seleção Pública nº 001/2022 – Processo Licitatório nº 001.2022.CPL.SP.001.SERES**, conforme publicado no Diário Oficial do Estado em 08/06/2022.

5. – DA PUBLICIDADE

O aviso deste Pregão será publicado na forma estabelecida no **REGULAMENTO PRÓPRIO DE CONTRATAÇÃO DE OBRAS, SERVIÇOS, COMPRAS E ALIENAÇÕES DO CEASA-PE/O.S.**.

6. – DAS IMPUGNAÇÕES AO EDITAL

6.1. – Até dois dias úteis antes da data fixada para recebimento das propostas de preços, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório deste Pregão, sob pena de decadência do direito de impugnação.

6.2. – As impugnações e/ou os pedidos de esclarecimentos deverão ser encaminhados pregoeiro do CEASA-PE/O.S., situado no 1º andar do Centro Administrativo, localizado na BR 101 – Sul, KM 70, nº 550, Bairro do Curado, Recife/PE, CEP: 50.790-900, de segunda a quinta-feira no horário das 08:00 às 16:00 horas, e na sexta de 08:00 às 13:00.
6.3. – Decairá do direito de impugnar os termos deste Pregão o proponente que o tendo aceito sem objeção, venha, após o período contido no subitem 6.1 deste Edital, a apresentar falhas ou irregularidades que o viciem.

7. – DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

7.1. - Poderão participar da presente licitação pessoas jurídicas legalmente estabelecidas no País (BRASIL), cujo objeto social expresso no **ESTATUTO** ou **CONTRATO SOCIAL** ou instrumento correlato especifique atividade pertinente e compatível com o objeto desta convocatória, que satisfaça integralmente as condições e exigências contidas neste documento e seus anexos, e que manifestarem interesse até a data e hora estabelecidas para abertura do certame.

7.2. Não poderão participar de qualquer fase deste processo, interessados que se enquadrem em uma ou mais das situações a seguir:

a) Estejam constituídos sob a forma de consórcio, qualquer que seja a sua forma de constituição;

b) Estejam cumprindo a penalidade de suspensão temporária imposta pelo Centro de Abastecimento e Logística de Pernambuco – CEASA-PE/O.S.; ou ainda, penalidade imposta por qualquer órgão da Administração Pública, motivada por recusa para celebração de contrato durante o prazo de validade da proposta, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida em certame licitatório, ensejar o retardamento da execução contratual, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal;

c) Sejam declaradas inidôneas em qualquer esfera de Governo;

d) Tenham objeto social incompatível com o objeto licitado;

e) Empresas estrangeiras que não funcionem no país;

f) Empresas cujos diretores, sócios, responsáveis ou empregados, haja algum dirigente ou funcionário deste Centro de Abastecimento e Logística de Pernambuco – CEASA-PE/O.S.;

g) Duas ou mais empresas com participação societária entre si;

h) Empresa que não estiver atuando no ramo do objeto licitado; e,

i) Quaisquer interessados que porventura sejam funcionários ou dirigentes do CEASA-PEO.S. ou responsável pela licitação.

7.3. DA VEDAÇÃO À PARTICIPAÇÃO DO CONSÓRCIO

7.3.1. Não será admitida a participação de pessoas jurídicas que estejam reunidas em consórcio, em qualquer que seja sua forma de constituição;

7.3.2. No que se refere à vedação de consórcio, cabe mencionar que se trata de faculdade do CEASA-PE/O.S., uma vez que o objeto em si é prestado por várias empresas do ramo, sendo desnecessária a formação de consórcio para o cumprimento das obrigações do fornecimento. Tal

vedação só se tornaria restritiva, se o objeto trouxesse situações factuais, econômicas, de mercado, etc, o que não é o caso do objeto deste processo.

7.3.3. A vedação quanto à participação de consórcio de empresas no presente procedimento seletivo não limitará a competitividade, pois o objeto do presente procedimento seletivo consiste na contratação de fornecimento comum, não sendo apropriada a exigência de formação de consórcio para essa finalidade. Além disso, existe grande quantidade de empresas nacionais do ramo que conseguem realizar a entrega e garantia do objeto do presente procedimento seletivo sem a necessidade de formar consórcio.

7.3.4. Ressaltamos ainda que, não há complexidade na contratação que torne restrito o universo de possíveis licitantes, também não há qualificação técnica que justifique a união de várias empresas para o cumprimento das exigências, restando claro que tal medida não representaria ampliação da competitividade.

8. – DA REPRESENTAÇÃO, DO CREDENCIAMENTO E DA DECLARAÇÃO DE HABILITAÇÃO

8.1. – No local, data e hora indicadas no preâmbulo deste edital e na presença do Pregoeiro, será realizado o credenciamento do interessado ou de seu representante legal. Para tanto, **OBRIGATORIAMENTE**, será necessária a apresentação dos seguintes documentos:

a) Tratando-se de sociedade comercial, ato constitutivo, **ESTATUTO** ou **CONTRATO SOCIAL** em vigor com todas as suas alterações ou ato constitutivo consolidado, devidamente registrado. No caso de sociedades por ações, tais documentos deverão ser acompanhados da Ata de Eleição de seus Administradores;

b) Tratando-se de sociedades civis, ato constitutivo com todas as suas alterações e sua inscrição, acompanhada de prova da diretoria em exercício;

c) Tratando-se de empresa ou sociedade estrangeira, decreto de autorização e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;

d) Tratando-se de empresa individual, o registro comercial;

e) Procuração particular ou carta de credenciamento, estabelecendo poderes para representar o licitante, expressamente quanto à formulação de propostas e à prática de todos os demais atos inerentes ao procedimento seletivo, **inclusive o poder de interposição de recursos**, acompanhado, conforme o caso, de um dos documentos citados nas alíneas “a” a “d” acima, para fins de confirmação de poderes para subscrevê-la.

8.2. – O representante legal e/ou procurador deverão identificar-se exibindo documento oficial de identificação que contenha foto.

8.3. – O representante da licitante presente à sessão deverá entregar ao Pregoeiro os documentos de credenciamento juntamente com o respectivo documento de identificação conforme o item 8.2 e, em separado os envelopes **“Proposta Comercial”** e **“Documentação de Habilitação”**;

8.4. – Os documentos necessários ao credenciamento, os quais farão parte do processo seletivo, poderão ser apresentados em original ou cópia, neste caso, devidamente autenticados **pelo pregoeiro e equipe de apoio do CEASA-PE/O.S., no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas antes do certame, observados sempre os respectivos prazos de validade**;

8.5. – A cada licitante que participar do certame **será permitido somente um representante para se manifestar em nome do representado,** desde que autorizado por documento de habilitação legal, vedada à participação de qualquer interessado representando mais de um licitante;

8.6. – A não apresentação ou incorreção de qualquer documento de credenciamento, bem assim o não comparecimento do interessado ou de seu representante legal à sessão, acarretará na preclusão do direito de ofertar lances, manifestar intenção de interposição de recurso ou praticar demais atos pertinentes ao certame. Será considerada como única oferta a constante na Proposta de Preços (envelope 1).

8.7. – A condição de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, para efeito do tratamento diferenciado previsto na lei Complementar 123/2006, deverá ser comprovada mediante apresentação da seguinte documentação:

8.7.1. Empresas optantes pelo Sistema Simples de Tributação:

a) comprovante de opção pelo Simples obtido através do *site* da Secretaria da receita Federal, *http://www.receita.fazenda.gov.br/PessoaJuridica/simples/simples.htm*;

b) declaração, firmada pelo representante legal da empresa, de não haver nenhum dos impedimentos previstos no § 4º do Artigo 3º da LC 123/06.

8.8. Os documentos relacionados nos subitens 8.7, para efeito de comprovação da condição de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, poderão ser substituídos pela certidão expedida pela Junta Comercial, nos termos da Instrução Normativa do DNRC nº 103, publicado no D.O do dia 22/05/2007.

8.9. Os licitantes deverão apresentar declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação, podendo utilizar como modelo o estabelecido no **Item 03** - **ANEXO II e ANEXO IV** deste edital, as referidas declarações deverão ser apresentadas fora dos envelopes de Proposta de Preços e de Documentos de Habilitação. **O licitante credenciado na forma do item 8 poderá elaborar as referidas declarações no início da sessão**.

8.10. Para fins de participação da **Disputa Ampla**, os licitantes enquadrados na condição de microempresa, empresa de pequeno porte ou microempreendedor individual, que pretender utilizar-se das prerrogativas asseguradas pela Lei Complementar nº 123/2006, deverão apresentar declaração de que atendem aos requisitos dos artigos 3º e 18-A da Lei mencionada;

8.11 A ausência da informação prevista no item anterior não impedirá a participação da microempresa, empresa de pequeno porte ou microempreendedor individual na **Disputa Ampla** do processo licitatório, porém será considerada como desistência da empresa do exercício das referidas prerrogativas.

8.12. Os licitantes deverão declarar a condição de Microempresa – ME, Empresa de Pequeno Porte – EPP ou Microempreendedores Individuais – MEI, como condição para o exercício do benefício à referida disputa.

9. – DA PROPOSTA DE PREÇO

9.1. – A “Proposta de Preço” deverá ser apresentada em envelope lacrado e opaco, tendo em sua parte externa os seguintes dizeres:

ENVELOPE Nº 01: PROPOSTA DE PREÇOS

Razão social da empresa, endereço, CNPJ, CEP, fone/fax (Dispensado se o envelope for timbrado).
Ao
Pregoeiro da Comissão Permanente de Seleção do CEASA-PE/O.S.
PROCESSO SELETIVO Nº 021/2022
PREGÃO PRESENCIAL Nº 009/2022
Recife, 05 de julho de 2022.

9.2. – Deverá, necessariamente, atender aos seguintes requisitos:

9.2.1. Ser datilografada ou impressa através de editoração eletrônica de texto em papel timbrado, escrita em português, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, contendo razão social, CNPJ, telefone, fax, e-mail (se houver) e endereço do licitante.

9.2.2. **Conter declaração de que os preços apresentados compreendem todas as despesas incidentes sobre o objeto licitado, tais como: impostos, taxas, encargos sociais e trabalhistas, logística, despesas de deslocamento, hospedagem, fretes, seguros, entre outros**;

9.2.3. Estar datada e assinada, bem como rubricada nas demais folhas, pelo representante legal da empresa.

9.2.4. Conter as especificações claras e detalhadas do objeto licitado (conforme disposto no Termo de Referência, Anexo I), não sendo aceitas opções para o objeto desta licitação.

9.2.5. **Conter prazo de validade da proposta de preços apresentada, nunca inferior a 90 (noventa) dias, contados da data do seu recebimento**;

9.2.6. Conter, discriminados na moeda nacional vigente em algarismos com no máximo três casas decimais (Ex.: R$ 5,333) **o preço total da proposta, constando o valor unitário e o total por item, devendo prevalecer, no caso de dissenso, o valor unitário sobre o valor total**; o qual deverá estar em conformidade com os praticados no mercado, sem quaisquer acréscimos em virtude de expectativa inflacionária ou de custo financeiro, bem como compreendendo todas as despesas incidentes sobre o **objeto licitado**, tais como impostos, seguros, taxas e etc., e deduzidos os descontos eventualmente concedidos.

9.2.7. Conter as especificações detalhadas dos produtos ofertados, consoante exigências do edital;

9.3. Não serão admitidos nem aceitos, produtos com especificações divergente do solicitado neste edital e anexos;

9.4. - A apresentação da Proposta de Preços implicará plena aceitação por parte da licitante, das condições estabelecidas neste edital e seus anexos.

9.5. - O pregoeiro poderá proceder, em qualquer fase da licitação, diligência para verificar o funcionamento e compatibilidade da solução oferecida com os requisitos especificados no Anexo I deste Edital.

10 – DA HABILITAÇÃO

10.1. – A documentação relativa à **HABILITAÇÃO** deverá ser apresentada em envelope lacrado e opaco, tendo em sua parte externa os seguintes dizeres:

ENVELOPE Nº 02: DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO
Razão social da empresa, endereço, CNPJ, CEP, fone/fax (Dispensado se o envelope for timbrado). Ao Pregoeiro da Comissão Permanente de Seleção do CEASA-PE/O.S. PROCESSO SELETIVO Nº 021/2022 PREGÃO PRESENCIAL Nº 009/2022 Recife, 05 de julho de 2022.

10.2. Todos os documentos exigidos no ENVELOPE nº 2, poderão ser apresentados em original ou por qualquer processo de cópia, ou ainda, publicação em órgão de imprensa oficial, desde que devidamente autenticados **pelo pregoeiro e equipe de apoio em até 24 (vinte e quatro) horas anteriores à sessão de abertura da Proposta de Preço.**

10.3. Para habilitação ao presente certame, deverá ser apresentado os seguintes documentos:

10.3.1. **RELATIVA À HABILITAÇÃO JURÍDICA**:

a) Cédula de Identidade;

b) Prova de Registro na Junta Comercial ou repartição correspondente, no caso de firma individual.

c) Prova de registro na Junta Comercial ou repartição correspondente, do ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor em se tratando de sociedades comerciais, acompanhada da comprovação da eleição dos seus administradores, no caso de sociedade por ações.

d) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova da investidura da diretoria em exercício.

e) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, acompanhado do ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim exigir.

f) Declaração de Inexistência de Fato Superveniente, conforme **Anexo III do Edital**.

g) Declaração de "Cumprimento da Legislação Trabalhista de Menores" (Art. 7°, Inciso XXXIII da Constituição Federal), conforme modelo disponível no **Anexo V do Edital**.

10.3.2. **RELATIVA À REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA**:

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas - **CNPJ**;

b) Certificado atualizado de Regularidade do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – **FGTS**;

c) Certidão de Regularidade Fiscal para com a **Fazenda Municipal**, do domicílio ou sede da licitante, ou outro equivalente, na forma da lei;

d) Prova de regularidade para com a **Fazenda Estadual** do domicílio ou sede do licitante;

e) **Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho**, mediante a apresentação de Certidão Negativa - **CNDT**, nos termos Lei nº 12.440, de 7 de julho de 2013, que acrescentou o Título VII-A à Consolidação das Leis do Trabalho (CLT), aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

f) Prova de regularidade perante a Fazenda Nacional, efetuada mediante apresentação de **Certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil - RFB e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional - PGFN, referente a todos os tributos federais e à Dívida Ativa da União - DAU por elas administrados, inclusive em relação à dívida ativa do Instituto Nacional do Seguro Social – INSS, nos termos da Portaria MF nº 358/2014**;

OBS: Nos termos do arts. 205 e 206 do Código Tributário Nacional, serão admitidas para efeito de comprovação da regularidade fiscal, certidão positiva com efeito de negativa ou outra equivalente na forma da lei.

g) As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de Regularidade Fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.

g.1.) Havendo alguma restrição na comprovação da Regularidade Fiscal, será assegurado, às ***MICROEMPRESAS OU EMPRESAS DE PEQUENO PORTE***, **o prazo de 05 (cinco) dias úteis**, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor, prorrogáveis por igual período, a critério da Comissão Permanente de Seleção do CEASA-PE/O.S., para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais Certidões Negativas ou Positivas, com efeito de Certidão Negativa.

g.2.) A não-regularização da documentação, no prazo previsto na alínea anterior, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste instrumento convocatório, sendo facultado ao CEASA-PE/O.S. convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

h) Será considerada como válida pelo **prazo de 90 (noventa) dias**, contado da data da respectiva emissão, a **Certidão que não apresentar prazo de validade**, exceto se houver previsão de prazo diverso estabelecido em lei ou por dispositivo do órgão emissor do documento, devendo a licitante apresentar juntamente com a certidão a cópia da referida legislação ou dispositivo.

i) A falta de veracidade de qualquer das informações prestadas pela licitante implicará no indeferimento de sua habilitação, independentemente das sanções cabíveis.

j) A documentação para habilitação deverá ser apresentada, preferencialmente, na ordem indicada por este Edital.

SE A DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO NÃO ESTIVER COMPLETA E CORRETA OU CONTRARIAR QUALQUER DISPOSITIVO DESTE EDITAL E SEUS ANEXOS, O PREGOEIRO CONSIDERARÁ O PROPONENTE INABILITADO.

11. – DO PROCEDIMENTO

11.1. – No dia, hora e local designado no preâmbulo deste instrumento convocatório, será aberta a sessão, quando os interessados ou seus representantes legais, entregarão ao Pregoeiro os documentos de credenciamento juntamente com a cédula de identidade ou equivalente, os envelopes “Proposta de Preço” e “Documentação de Habilitação”.

11.1.1. – Depois da hora marcada, nenhum documento ou proposta será recebido pelo Pregoeiro, pelo que se recomenda a todos os interessados em participar da licitação que estejam no local designado 15 (quinze) minutos antes do horário previsto para o recebimento dos envelopes.

11.2. – Proceder-se-á à análise dos documentos pertinentes e consequentes credenciamento dos interessados, se for o caso.

11.3. – Após o credenciamento o Pregoeiro procederá à abertura dos envelopes contendo as propostas de preços e verificará a conformidade das mesmas com os requisitos estabelecidos no instrumento convocatório.

11.3.1. – A(s) proposta(s) que não atender(em) aos requisitos será(ão) desclassificada(s). Estarão classificadas todas as propostas que atendam as especificações do edital; e, aptas a participar da fase de lances verbais apenas as propostas selecionadas, isto é, as qualificadas para dar lances.

11.3.2. – A proposta de valor mais baixo e as propostas de preços até 10% (dez por cento) superiores àquela estarão qualificadas para dar lances, isto é, poderão fazer novos lances verbais e sucessivos, até a proclamação do vencedor.

11.3.3. – Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no subitem anterior, os autores das melhores propostas, até o máximo de 3 (três), oferecerão novos lances verbais e sucessivos, quaisquer que sejam os preços oferecidos.

11.3.4. – Havendo empate(s) na condição prevista no subitem 11.3.3 que ultrapasse(m) o quantitativo máximo de 3 (três) propostas, todas estas propostas serão selecionadas / qualificadas para a fase de lances.

11.3.5. – Conforme previsão do art. 44 da LC n° 123/06 (Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte), será assegurada, como critério de desempate, preferência de contratação para as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte.

11.3.5.1. Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas Microempresas e Empresas de Pequeno Porte sejam até 5% (cinco por cento) superior ao melhor preço.

11.3.5.2. Ocorrendo o empate, proceder-se-á na forma descrita no art. 45 da LC n° 123/06, que dispõe que a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado;

11.3.5.3. Não ocorrendo à contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma antes descrita, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese acima (propostas de preços apresentadas pelas Microempresas e Empresas de Pequeno Porte que sejam até 5% superior ao melhor preço), na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

11.3.5.4. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem neste intervalo, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

11.3.5.5. Na hipótese da não-contratação nos termos previstos, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta de preços originalmente vencedora do certame.

11.3.5.6. O disposto no art. 45 somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte. A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada será convocada para apresentar nova proposta de preços no prazo máximo de 5 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão.

11.3.6. – Conforme previsão dos arts. 42 e 43 da LC n° 123/06 (Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte), a comprovação de regularidade fiscal das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte somente será exigida para efeito de assinatura do **CONTRATO**, devendo apresentar toda a documentação exigida para efeito desta comprovação, mesmo que apresente alguma restrição.

11.4. – O Pregoeiro convidará individualmente os licitantes classificados / qualificados para lances, de forma sequencial, a apresentar lances verbais, a partir do autor da proposta de preços classificada de maior preço e os demais, em ordem decrescente de valor.

11.4.1. – Na hipótese de duas ou mais propostas de preços classificadas / qualificadas para lances que apresentarem preços iguais, o Pregoeiro decidirá, na ocasião, mediante sorteio, a sequência de realização dos lances.

11.4.2. – A oferta dos lances deverá ser efetuada no momento em que for conferida a palavra ao licitante, na ordem decrescente dos preços.

11.4.3. – Cada lance deverá importar numa redução mínima do valor de R$ 1,00 (Um Real), relativamente ao menor preço total do objeto já ofertado.

11.4.4. – Dos lances ofertados não caberá retratação.

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

11.6. – Caso não se realize lance verbal, será verificado a conformidade entre a proposta de preços escrita de menor preço e o valor estimado para a contratação.

11.8. – O encerramento da etapa competitiva dar-se-á quando, indagados pelo Pregoeiro, os licitantes manifestarem seu desinteresse em apresentar novos lances.

11.9. – Declarada encerrada a etapa competitiva e ordenadas as propostas de preços, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade da primeira classificada, quanto ao valor, decidindo motivadamente a respeito.

11.10. - No julgamento das propostas de preços e dos documentos de habilitação, o Pregoeiro poderá, a seu critério, sanar erros ou falhas que não alterem sua substância, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de classificação e habilitação, podendo, inclusive, emitir em tempo real, durante a sessão pública, eventuais certidões disponíveis na internet (ex: regularidade fiscal, trabalhista e falência e concordata), que porventura, se façam necessárias, primando pelo princípio do formalismo moderado, uma vez que o objetivo final do certame é garantir a economicidade da contratação, preservados os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência;

11.11. – Sendo aceitável a proposta de menor preço, será aberto o envelope contendo a documentação do licitante que a tiver formulado, para confirmação das suas condições habilitatórias.

11.12. – Constatado o atendimento das exigências fixadas no edital e seus anexos, o licitante será declarado vencedor, sendo-lhe adjudicado o objeto do certame.

11.13. – Se o licitante desatender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará a oferta subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à habilitação do proponente, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital, sendo o respectivo licitante declarado vencedor e a ele adjudicado o objeto do certame.

11.14. – Nas situações anteriores, o Pregoeiro poderá negociar diretamente com o proponente para que seja obtido preço melhor.

11.15. – O Pregoeiro manterá em seu poder todas as propostas de preços apresentadas e os envelopes “Documentação de Habilitação” de todos licitantes.

> 11.15.1. – Após a assinatura do Termo de **CONTRATO**, o(s) licitante(s) poderá (o) retirar os envelopes de documentos de habilitação, no prazo de 30 (trinta) dias, sob pena de inutilização dos mesmos.

11.16. – Lavrar-se-á ata circunstanciada da Sessão Pública, que será assinada pelo Pregoeiro e equipe de apoio, por todos os licitantes presentes e, facultativamente, pelos membros da equipe de apoio.

11.17. - **A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de 03 (três) dias úteis, a contar da solicitação do Pregoeiro;**

11.18. - A proposta final deverá ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou impressa por qualquer processo eletromecânico, eletrônico ou manuscrito (quando fornecido nesta forma), perfeitamente legível, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal;

11.19. - A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do **CONTRATO** e aplicação de eventual sanção à **CONTRATADA**, se for o caso;

12 – DOS RECURSOS

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

12.2. – Ao final da sessão, o proponente que desejar recorrer contra decisões do Pregoeiro poderá fazê-lo, manifestando sua intenção com registro da síntese das suas razões, sendo-lhes facultado juntar memoriais no prazo de 2 (dois) dias úteis. Os interessados ficam, desde logo, intimados a apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente.

12.3. – Não será concedido prazo para recursos sobre assuntos meramente protelatórios ou quando não justificada a intenção de interpor o recurso pelo proponente.

12.4. – Os recursos contra decisões do Pregoeiro não terão efeito suspensivo.

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

12.6. – Os recursos deverão ser endereçados ao Pregoeiro.

12.7. – O prazo de impugnação do edital será de até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para o recebimento das propostas.

13. – DA ACEITABILIDADE, DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO E DA ADJUDICAÇÃO

3. 13.1. – Esta licitação submete-se ao tipo **LOGÍSTICA POR LOTE (RAIO DE ENTREGA/em km)**, , sendo processada e julgada em estrita observância ao disposto no Regulamento Próprio de Contratação de Obras, Serviços, Compras e Alienações do CEASA-PE/O.S..

13.2. – Será considerada mais vantajosa para o CEASA-PE/O.S. e, consequentemente, classificada em primeiro lugar, a proposta de preços que, satisfazendo a todas as exigências e condições estabelecidas neste edital, apresente o menor preço e que o mesmo encontre-se igual, inferior ou na margem aceitável do preço de referência.

13.3. – Na hipótese de não haver lances e verificada absoluta igualdade de preços entre duas ou mais propostas classificadas em 1º (primeiro) lugar, o Pregoeiro procederá ao desempate, mediante sorteio na presença de todos os participantes.

13.4. – A adjudicação do objeto licitado deverá ser feita à empresa classificada em primeiro lugar.

14. – DO CONTRATO

14.1 – Homologado o resultado desta Licitação, a Assessoria de Apoio Jurídico do CEASA-PE/O.S., poderá convocar imediatamente a(s) empresa(s) vencedora(s) para a assinatura do Termo Contratual, no prazo máximo de **05 (cinco) dias úteis**, a contar da data da comunicação, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo de outras sanções cabíveis;

> 14.1.1. – O prazo para a assinatura do Termo Contratual poderá ser prorrogado uma vez, desde que requerido por escrito, no transcurso do lapso temporal de que trata o subitem anterior, e em face de justificativa aceita pela Assessoria Jurídica do CEASA-PE/O.S..

14.2 – A recusa injustificada da(s) empresa(s) em assinar o Instrumento Contratual dentro do prazo estabelecido pela Assessoria Jurídica do CEASA-PE/O.S. caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-a(s) às penalidades legalmente estabelecidas.

14.3 – Na hipótese do item anterior, o CEASA-PE/O.S., poderá convocar os licitantes remanescentes observados a ordem de classificação, para assinatura do **CONTRATO**, e assim sucessivamente, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

14.4 – A vigência do **CONTRATO** será de **12 (doze) meses**, contados a partir da assinatura do **CONTRATO**, podendo ser prorrogado mediante formalização de Termo Aditivo, conforme previsto no Regulamento Próprio de Contratação de Obras, Serviços, Compras e Alienações do CEASA-PE/O.S..

15. – DO RECEBIMENTO

15.1. – O objeto desta licitação será recebido pelo **Núcleo de Gestão de Contratos - SERES** do **CONTRATANTE**, o qual será responsável pelos atestos das respectivas notas fiscais/faturas.

16. – DA FISCALIZAÇÃO

16.1. – A fiscalização e a gestão do **CONTRATO** ficarão a cargo de funcionários distintos designados pela Diretoria do **CONTRATANTE** que deverão acompanhar, fiscalizar e verificar a conformidade da prestação dos serviços;

16.1.1 - Fica estabelecido que a fiscalização dos produtos e sua qualidade, bem como, pelas perfeitas condições de Consumo o Sr. **Bruno Araújo ,**Gestor de Contratos de Gestão – SERES

16.1.2. – A gestão do **CONTRATO** a ser firmado ficará sob a responsabilidade do ocupante do cargo de Diretor de Programas Especiais do CEASA-PE/O.S.

16.2. – Após a assinatura do termo contratual, deverão ser fornecidos aos respectivos titulares, responsáveis pela fiscalização e gestão dos fornecimentos dos produtos, todos os elementos necessários ao cumprimento de sua obrigação, e quando tomarem conhecimento de qualquer irregularidade ou inadimplência por parte da **CONTRATADA**, deverá de imediato comunicar por escrito ao Diretor Presidente do **CONTRATANTE**, que tomará as providências para que se aplique as sanções previstas na lei, neste edital e no **CONTRATO**, sob pena de responsabilidade solidária pelos danos causados por sua omissão.

17. – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

17.1. – São as constantes do Termo de Referencia (ANEXO I), bem como as decorrentes das características técnicas do objeto deste edital.

17.2. – Demais obrigações contidas neste Edital e no respectivo Termo de **CONTRATO**.

18. – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

18.1. – São as constantes do Termo de Referencia (ANEXO I), bem como as decorrentes das características técnicas do objeto deste edital.

18.2. – Demais obrigações contidas neste Edital e no respectivo Termo de **CONTRATO**.

19. – DO PAGAMENTO

19.1. O pagamento pelo fornecimento dos gêneros alimentícios deverá ser efetuado à **CONTRATADA**, em periodicidade mensal, conforme demanda, no prazo de até 30 (trinta) dias úteis do mês subsequente ao fornecimento, através de depósito bancário em instituição bancária preferencialmente indicada pelo **CONTRATANTE**, após comprovação da efetiva das entregas realizadas no período (guias de entrega assinadas e carimbadas), bem como apresentação da Nota Fiscal/Fatura devidamente atestada pelo Gestor do Contrato e comprovação de regularidade fiscal e trabalhista.

19.1.1 Para todos os efeitos deverá constar na nota fiscal a descrição resumida dos gêneros alimentícios, composição e marca, conforme proposta adjudicada.

19.1.2 A nota fiscal deverá estar acompanhada dos respectivos comprovantes de entregas, conforme Ordem de Fornecimento, sem os quais não será realizado o pagamento dos gêneros alimentícios fornecidos.

19.1.3. Os comprovantes de entrega deverão conter o carimbo e a assinatura do responsável pelo recebimento dos gêneros alimentícios na unidade prisional conforme habilitação disponibilizada pela SERES ao CEASA-PE/O.S.

19.1.4 O faturamento dos gêneros alimentícios hortifrutigranjeiros deverão ser emitidos separados, detalhando em cada nota a quantidade de insumos entregues por raio e o transporte referente a nota fiscal dos insumos.

19.2 A **CONTRATANTE** pode suspender o pagamento enquanto houver as seguintes condições:

10.3.1 Houver falta do **ATESTO DE RECEBIMENTO**;
10.3.2 Houver alguma eventual pendência tributária, seja elas sociais, trabalhistas, previdenciária, fiscais, comerciais ou qualquer outra natureza resultante da execução do contrato;
10.3.3 Quando não houver comprovação da entrega dos produtos.

20. – DA RESCISÃO CONTRATUAL

20.1. – O Termo de Contrato a ser firmado poderá ser rescindido imediatamente pelo **CONTRATANTE**, sem prejuízo de perdas e danos, diante das seguintes situações:

a) A inexecução total ou parcial caracterizada pelo atraso na execução do objeto licitado poderá ser considerada como recusa e ensejar a rescisão contratual.

b) A inexecução total ou parcial do contrato enseja a sua rescisão, com as consequências contratuais e as previstas em lei pertinente ao objeto licitado.

c) Ocorrendo à subcontratação total ou parcial do objeto contratado, sem a expressa anuência do **CONTRATANTE.**

d) A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa, que prejudique a execução do contrato;

e) Descumprimento das cláusulas contratuais, especificações, projetos ou prazos; e,

f) A decretação de falência ou a instauração de insolvência civil da CONTRATADA.

21. – DAS PENALIDADES

21.1. Comete infração administrativa a **CONTRATADA** que:

21.1.1. Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

21.1.2. Ensejar o retardamento da execução do objeto;

21.1.3. Fraudar na execução do **CONTRATO**;

21.1.4. Comportar-se de modo inidôneo;

21.1.5. Cometer fraude fiscal;

21.1.6. Não mantiver a proposta de preços.

21.2. A **CONTRATADA** que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

21.2.1. Advertências por faltas leves, assim entendidas, aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a **CONTRATANTE**;

21.2.2. Multa moratória de 0,1% (um décimo por cento) do valor do **CONTRATO**, por dia de atraso injustificado do início de sua execução, até o limite máximo de 2% (dois por cento). Acima do limite aqui estabelecido, caracterizará inexecução total da obrigação assumida;

21.2.3. Multa compensatória de 10% (dez por cento) sob o valor total do **CONTRATO**, no caso de inexecução total do objeto.

21.2.3.1. Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional a obrigação inadimplida.

21.2.4. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o CEASA-PE/O.S., pelo prazo de até 02 (dois) anos.

21.2.5. Impedimento de licitar e contratar com o CEASA-PE/O.S. com o consequente descredenciamento no Registro Cadastral no prazo de até 05 (cinco) anos.

21.2.6. Declaração Inidoneidade para licitar ou contratar com o CEASA-PE/O.S., enquanto perdurem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a **CONTRATADA** ressarcir a **CONTRATANTE**, pelos prejuízos causados.

21.3. Também ficam sujeitas às penalidades previstas nos subitens 21.2.4 e 21.2.5, a **CONTRATADA** que:

21.3.1. Tenha sofrido condenação definitiva por praticar, por meios dolosos, fraude fiscal, no recolhimento de quaisquer tributos.

21.3.2. Tenha praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos desta licitação;

21.3.3. Demonstre não possuir idoneidade para contratar com o CEASA-PE/O.S. em virtude de atos ilícitos praticados.

21.4. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e ampla defesa da **CONTRATADA**.

21.5. A autoridade competente na aplicação das sanções levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à **CONTRATANTE**, observado o princípio da proporcionalidade.

22. – DOS CRITÉRIOS DE REAJUSTE A SEREM ADOTADOS:

22.1. A Revisão dos preços contratados ocorrerá no caso de desequilíbrio da equação econômico-financeira inicial do instrumento firmado causada pela superveniência de fatos imprevisíveis e extraordinários, devidamente comprovados pela **CONTRATADA**;

22.2. Não haverá alteração de preço durante a execução do contrato, salvo na hipótese de prorrogação, e após o transcurso de 12 (doze) meses de vigência contratual, cujo índice não poderá ser superior ao Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA, conforme o Regulamento Próprio de Contratação de Obras, Serviços, Compras e Alienações do CEASA-PE/O.S.

22.3 Os reajustes contratuais poderão ser concedidos a cada 12(meses) da vigência contratual, mediante **negociação entre as partes**, e serão necessariamente precedidos de solicitação da **CONTRATADA**, efetuada no decorrer da vigência contratual e/ou até a data anterior a efetivação da

prorrogação contratual, sob pena de não o fazendo tempestivamente, ocorrer preclusão do seu direito. Formalizadas, a critério do **CONTRATANTE** por meio de Termo Aditivo ou Apostilamento.

23. - PREVENÇÃO E COMBATE À FRAUDE

23.1. A **CONTRATADA** no desempenho das atividades objeto deste CONTRATO compromete-se perante a **CONTRATANTE** a observar os preceitos legais instituídos pelo ordenamento jurídico brasileiro no que tange ao combate à corrupção, em especial **a Lei nº 16.309, de 08 de janeiro de 2018 – Lei Anticorrupção do Estado de Pernambuco**, regulamentada pelo Decreto Executivo n.º 46.967, de 28 de dezembro de 2018, abstendo-se de praticar ato(s) que possa(m) constituir violação à legislação aplicável ao presente instrumento pactual, incluindo aqueles descritos nas Leis supramencionadas.

23.2. **A CONTRATADA** declara por si e por seus administradores, funcionários, representantes e outras pessoas que agem em seu nome, direta ou indiretamente, estar ciente dos dispositivos contidos na Lei nº 16.309/2018, comprometendo-se perante o **CONTRATANTE** a abster-se de praticar atos que possam constituir violação à legislação em epígrafe.

23.3 - Qualquer descumprimento das regras da Lei Anticorrupção e suas regulamentações por parte da **CONTRATADA**, em qualquer um dos seus aspectos, poderão ensejar: I - Instauração do Procedimento de Apuração da Responsabilidade Administrava – PAR, com aplicação das sanções administravas porventura cabíveis; II – Ajuizamento de ação com vistas à responsabilização na esfera judicial.

24 - PROTEÇÃO DE DADOS:

24.1 **A CONTRATADA**, por si e por seus colaboradores, obrigam-se a atuar no presente Contrato **em conformidade com a Legislação vigente sobre Proteção de Dados Pessoais e as determinações de órgãos reguladores/fiscalizadores sobre a matéria, em especial a Lei 13.709/2018**, o que inclui os dados pessoais dos representantes, gestores, fiscais e demais colaboradores do **CONTRATANTE** envolvidos na execução do presente Contrato.

24.2. **A CONTRATADA** não poderá utilizar a informação e/ou os dados pessoais a que tenha acesso, para fins distintos referentes ao objeto desta contratação, não podendo, nomeadamente, transmiti-los a terceiros, sem previa e expressa autorização de seus titulares.

24.3. **A CONTRATADA** está obrigada ao dever de confidencialidade e sigilo relativo a toda informação e/ou dados pessoais a que tenha acesso por virtude ou em consequência das relações profissionais que manterá com o CEASA-PE/O.S., devendo assegurar-se de que seus colaboradores, consultores e ou prestadores de serviço que no exercício das suas funções tenham acesso e/ou conhecimento da informação e/ou dados pessoais tratados, encontrem-se eles próprios contratualmente obrigados ao sigilo profissional.

25 – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

25.1. – O CEASA-PE/O.S. poderá revogar a presente seleção, por interesse administrativo, e deverá anulá-la por ilegalidade, “de ofício” ou mediante provocação de terceiros, sempre em despacho fundamentado.
25.2. – A participação nesta seleção implica na aceitação plena e irrevogável das normas constantes do presente edital, e do Termo de Referência anexo, parte integrante e inseparável deste, e das Condições Gerais e Especiais anexas ao Contrato, independente de transcrição total ou parcial de

seu conteúdo, devendo suas disposições serem observadas e cumpridas pelo vencedor do certame, durante toda a vigência contratual.

25.3. – O licitante vencedor fica obrigado a aceitar, nas mesmas condições acréscimos ou supressões de até 25% do objeto licitado, consoante o disposto no **REGULAMENTO PRÓPRIO DE CONTRATAÇÃO DE OBRAS, SERVIÇOS, COMPRAS E ALIENAÇÕES DO CEASA-PE/O.S.**

25.4. – Ao final da sessão, declarado o vencedor, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, registrando-se em ata a síntese das suas razões, podendo juntar memoriais no prazo de 02 (dois) dias úteis, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

25.4.1. – A falta da manifestação da intenção de recorrer tratada no subitem anterior, importará a decadência do direito de recurso.

25.5. – O(s) recurso(s), será(ão) dirigido(s) ao Sr. FERNANDO ANTÔNIO RAMOS ALVES, Pregoeiro, o qual poderá reconsiderar sua decisão, em 02 (dois) dias úteis ou, nesse interregno, encaminhá-lo(s) à autoridade superior, devidamente informado(s), para apreciação e decisão, no mesmo prazo.

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

25.7. – Decididos os recursos, a autoridade competente fará a adjudicação do objeto da licitação ao licitante vencedor para determinar a contratação.

25.8. – A empresa **CONTRATADA** será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do **CONTRATO** firmado;
25.9. – Fica assegurado ao CEASA-PE/O.S. o direito de verificar a exatidão das informações prestadas pelas licitantes, antes e após a adjudicação;

25.10. – Os casos omissos neste Pregão serão resolvidos pelo Pregoeiro, que se baseará nas disposições contidas no **REGULAMENTO PRÓPRIO DE CONTRATAÇÃO DE OBRAS, SERVIÇOS, COMPRAS E ALIENAÇÕES DO CEASA-PE/O.S**., e ainda pelas condições e exigências estabelecidas neste edital;

25.11. – A utilização da mão de obra necessária para atendimento ao objeto deste instrumento convocatório, não configurará vínculo empregatício de qualquer natureza, nem gerará qualquer tipo de obrigação trabalhista ou previdenciária para o **CONTRATANTE**.

25.12. – Compete a **CONTRATADA** responsabilizar-se civil, administrativa e penalmente, por quaisquer danos ou prejuízos de qualquer ordem causados pela **CONTRATADA** ou seus prepostos à **CONTRATANTE** ou a terceiros, isentando a **CONTRATANTE** de toda e qualquer responsabilidade relativa à execução do contrato firmado;

25.13. – Deverá a **CONTRATADA** manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no momento da contratação;

25.14. - Deverá a **CONTRATADA** pagar multas, indenizações ou despesas que porventura venham a ser impostas por órgãos fiscalizadores da atividade da **CONTRATADA**, bem como o ônus decorrente de sua repercussão sobre o objeto do Contrato a ser firmado;

25.15. - Deverá a **CONTRATADA** ressarcir a **CONTRATANTE** de todas as despesas decorrentes de indenização, em consequência de eventuais danos causados a **CONTRATANTE**, ou a terceiros, pela **CONTRATADA** ou seus prepostos na execução de suas atividades;

25.16. - Compete ainda a **CONTRATADA** responder por quaisquer prejuízos que profissionais alocados aos serviços da contratação causar a **CONTRATANTE**, ou a terceiros, decorrentes de ação ou omissão culposa, procedendo imediatamente aos reparos ou indenizações cabíveis e assumindo o ônus e responsabilidade decorrente;

25.17. – Maiores esclarecimentos serão fornecidos na Sala da Comissão Permanente de Seleção, situada no 1º andar do Centro Administrativo, localizado na BR 101 – Sul, KM 70, nº 550, Bairro do Curado, Recife/PE, CEP: 50.790-900. de 2ª a 5ª, das 07 às 12hs e das 13:00 às 16:00hs e nas 6ª das 07:00 as 13:00hs.
Recife/PE, 21 de junho de 2022

FERNANDO ANTONIO RAMOS ALVES
Pregoeiro

ALEXANDRE H. C. DE QUEIROZ FILHO
Membro de Apoio

MANOEL SOARES DOS SANTOS JUNIOR
Membro de Apoio

SAULO FERNANDO A. MENDES FIGUEIREDO
Membro de Apoio

VALQUIRIA CRISTINA SANTANA DOS SANTOS
Membro de Apoio

MARIA GORETTI MARTINS DE MELO
Membro de Apoio

COMISSÃO PERMANENTE DE SELEÇÃO – CPS
PORTARIA Nº 021/2020
PROCESSO SELETIVO - CPS N° 021/2022
PREGÃO PRESENCIAL N° 009/2022

ANEXO I – EDITAL

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1 O presente Termo de Referência tem por objeto a contratação de empresa para fornecimento parcelado, sob demanda, de gêneros alimentícios hortifrutigranjeiros para atender as 23 Unidades Prisionais do Estado de Pernambuco, em conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência.

2. DA JUSTIFICATIVA

2.1 Visando dar continuidade ao fornecimento parcelado de gêneros alimentícios hortifrutigranjeiros para as Unidades Prisionais de Estado de Pernambuco, de responsabilidade da Secretaria Executiva de Ressocialização - SERES, o Centro de Abastecimento e Logística de Pernambuco-CEASA/PE-O.S, iniciará novo Processo Licitatório, com o prazo de vigência de 12 (doze) meses, respaldado na classificação do **Chamamento Público nº 001/2022 – Seleção Pública nº 001/2022 – Processo Licitatório nº 001.2022.CPL.SP.001.SERES**, conforme publicado no Diário Oficial do Estado em 08/06/2022, com vistas a garantir a continuidade dos serviços prestados ao Governo do Estado de Pernambuco, por se tratar de itens de caráter essencial e continuado de primeira necessidade.

3. DAS ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

3.1 A especificação do objeto e do seu quantitativo está descrito detalhadamente no Anexo II deste documento, conforme planilha resumo que segue abaixo:

ITEM	ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS – GÊNEROS HORTIFRUTIGRANJEIROS	UND. REF.	QUANT. 12 MESES
01	Abóbora - de primeira qualidade, cor alaranjada, cheiro, aspecto e sabor próprios, tamanho uniforme, isenta de enfermidades com ausência de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, acondicionada em avulsas, ou em sacos plásticos ou de tecidos, abóbora leite.	Kg	123.920
02	Banana pacovan, em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida e madura, sem danos físicos e mecânicos, sem danificação do manuseio e transporte, acondicionada em embalagem apropriada fornecimento em quilograma (Kg).	Kg	303.802
03	Batata - lisa, de primeira, compacta e firme, sem lesões de origem, sem lesões físicas ou mecânicas, tamanho e conformação uniforme, devendo ser graúda, acondicionada em sacos de acondicionadas em saco.	Kg	237.595
04	Batata doce - roxa, de primeira, sem rama, tamanho e coloração uniformes, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem, sem rachaduras e cortes, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, devendo ser bem desenvolvidas,	Kg	465.360

	acondicionada em caixa de madeira, pesando aproximadamente por quilo.		
05	Cara - boa qualidade, fresco, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, acondicionado em caixas de madeira (495x355x220)mm, pesando aproximadamente 22kgs	Kg	468.660
06	Cebola - primeira, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, isenta de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em saco de polietileno(750x480)mm, pesando aproximadamente 20kgs	Kg	218.119
07	Cenoura - vermelha, de primeira, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem sem rachaduras, sem danos físicos e mecânicos, devendo ser bem desenvolvidas, acondicionada em caixa de madeira.	Kg	124.083
08	Chuchu - de primeira, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em caixa de madeira de (495x355x220)mm, pesando aproximadamente 22kg.	Kg	6.931
09	Coentro - hortaliça classificada como verdura, cor verde, fresca e aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos.	Kg	41.040
10	Macaxeira- hortaliça classificada como tubérculo, tipo rosa, aspecto alongado, cheiro e sabor próprios, de boa qualidade, com cozimento garantido, compacta e firme, isenta de material terroso, parasitas, mofos e sem partes arroxeadas, sem folhas e talos.	Kg	263.838
11	Mamão - formosa, ótima qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, acondicionado em caixa de madeira	Kg	50.379
12	Melancia - redonda, graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, acondicionada em a granel, pesando entre (6 a 10)kg cada unidade.	Kg	744.993
13	Melão - espanhol, boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos e maduro, com polpa intacta e firme, acondicionado em caixa de papelão, por quilo.	Kg	48.590
14	Pimentão - verde, de primeira, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, acondicionado em caixas de madeira(495x355x220)mm, pesando aproximadamente 11kg.	Kg	58.620
15	Tomate - maduro, boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isento de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, acondicionado em caixas de madeira(495x355x220)mm, 24kg.	Kg	189.892
16	Ovo - de galinha, branco, grande, isento de sujidades, fungos e substancias tóxicas, acondicionado em embalagem apropriada.	Und.	5.496.517

4. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1 A dotação orçamentária para aquisição dos gêneros alimentícios hortifrutigranjeiros será por meio dos Recursos do Contrato de Gestão de nº 001/2016, celebrado entre o Estado de Pernambuco, através da Secretaria de Justiça e Direitos humanos – SJDH, Secretaria Executiva de Ressocialização - SERES e este Centro de Abastecimento e Logística de Pernambuco – CEASA-PE/O.S. ou outro que venha a substituí-lo, conforme classificação do **Chamamento Público nº 001/2022 – Seleção Pública nº 001/2022 – Processo Licitatório nº 001.2022.CPL.SP.001.SERES**, conforme publicado no Diário Oficial do Estado em 08/06/2022.

5. DO PRAZO, LOCAL E CONDIÇÕES DE ENTREGA DO OBJETO

5.1 O prazo para entrega dos gêneros adquiridos será de 07 (sete) dias corridos, contados a partir da data de recebimento da Ordem de Fornecimento pela **CONTRATADA**, observado o cronograma de entrega dos produtos.

5.2 As Ordens de Fornecimento serão enviadas pela **CONTRATANTE** a **CONTRATADA**, no e-mail institucional fornecido pela **CONTRATADA**.

5.3 Os locais de entrega dos produtos estarão dispostos no Cronograma de Entrega fornecido pela **CONTRATANTE**, com abrangência no Estado de Pernambuco, em observância ao calendário de distribuição de gêneros alimentícios hortifrutigranjeiros definido em conjunto pela Gerência do **NUSERES** do **CONTRATANTE** e a equipe técnica da SERES.

> 5.3.1. Por se tratar de entregas ponto a ponto, com abrangência nas 23 (vinte e três) Unidades Prisionais do Estado de Pernambuco, deverá ser adotada a modalidade de frete *Cost, Insurance and Freight* (CIF), onde o fornecedor será responsável por todos os custos e riscos com a entrega dos produtos.

5.4 Os produtos deverão estar devidamente acondicionados em embalagem resistente à vibração ou a pequenos impactos, em boas condições de higiene;

5.5 Os veículos de entrega não poderão possuir em seu compartimento outros produtos misturados aos itens do objeto deste documento.

5.6 Todos os veículos de entrega deverão estar de acordo com as especificações exigidas no Anexo II deste Termo.

5.7 Os produtos deverão ser fornecidos em embalagens apropriadas, com visualização externa dos dados relativos à identificação do produto, procedência, validade (quando pertinente) e especificações técnicas.

5.8. No fornecimento do gênero *"Ovo de Galinha"*, deverá ser observado pela **CONTRATADA** o cumprimento dos termos previstos no Decreto Estadual nº 44.835/2017, que versa sobre o sistema de identificação individual dos ovos produzidos no Estado de Pernambuco, que permite a rastreabilidade dos mesmos, desde a procedência até a comercialização (devem estar expostas informações como a data de produção e o número de registro na Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária do Estado de Pernambuco - Adagro).

5.9. Todos os veículos de entrega deverão estar devidamente assegurados (apólice de seguro), como também deverão estar com a manutenção em dia, para evitar reposição ou atraso nas entregas.

6. DOS PRAZOS DE EXECUÇÃO E VIGÊNCIA

6.1 Os prazos de execução e vigência da contratação requisitada serão de 12 (doze) meses, contados a partir da assinatura do instrumento contratual, podendo, ainda, ser prorrogado por igual período, em conformidade com as necessidades da **CONTRATANTE**, conforme Regulamento próprio de Compras e Contratações do **CEASA-PE/O.S**.

7. DA RECUSA DO OBJETO

7.1 Os produtos objeto do presente Termo de Referência poderão ser recusados total ou parcialmente, conforme as circunstâncias relacionadas abaixo:

a) Quando as embalagens não estiverem identificadas com o nome do produto, procedência, validade (quando pertinente) e especificações técnicas;

b) Quando os produtos apresentarem vícios de quantidade como embalagem violada, amassada, fora do prazo de validade, com acondicionamento impróprio;

c) Quando houver qualquer situação de desacordo entre os produtos fornecidos;

d) Quando os produtos para os quais a nota fiscal/fatura estiver com a especificação do objeto e quantidade em desacordo com o discriminado neste Termo de Referência, no Edital e seus anexos.

8. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

8.1 A **CONTRATANTE** obrigar-se-á:

a) Acompanhar e fiscalizar a entrega dos produtos adquiridos;

b) Realizar o devido pagamento conforme as condições descritas neste documento;

c) Aplicar eventual sanção conforme descrito neste documento;

d) Recusar no todo ou em parte o objeto contratado, quando o mesmo apresentar divergências quanto às especificações contidas neste Termo de Referência e anexos; e,

e) Comunicar por escrito a **CONTRATADA** qualquer irregularidade encontrada na execução dos serviços.

9. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

9.1 A **CONTRATADA** obrigar-se-á:

a) Atender plenamente à **CONTRATANTE**, fornecendo os produtos no prazo, conforme item 05 deste instrumento, e local designado pelo **CEASA-PE/O.S.** através do cronograma de entregas, com abrangência limitada ao Estado de Pernambuco, considerando que os produtos devem ser entregues nas Unidades Prisionais constantes nas Guias de Fornecimento;

b) Arcar com o pagamento de todos os tributos, contribuições fiscais, parafiscais e logística, que incidam ou venham a incidir direta e indiretamente, sobre o fornecimento dos produtos contratados, bem como as obrigações sociais incidentes sobre seus empregados.

c) Comunicar à **CONTRATANTE**, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas que antecede o prazo de vencimento de entrega, os motivos que impossibilitam o cumprimento do prazo de

entrega previsto, responsabilizando pelos danos e prejuízos decorrentes da paralisação na execução dos serviços, salvo na ocorrência de motivo de força maior, apurado na forma da legislação vigente;

d) Mencionar nas Propostas as marcas e classificação dos produtos ofertados, quando cabível;

e) Substituições de marcas de produtos apenas serão aceitas, em casos de descontinuidade do produto no mercado, bem como a falta de matéria-prima comprometendo a produção, certificado pelos respectivos fabricantes. Em ambos os casos deverão ser emitidos pelo fornecedor documento comprovando situação semelhante em outras instituições de mesmo porte. A nova marca oferecida para substituição também deverá atender às especificações técnicas previstas neste Termo de Referência;

f) Atender todas condições e especificações dos produtos conforme descrito neste Termo de Referência;

g) Anexar as notas fiscais, em meio impresso e digital, os documentos inerentes ao processo de fornecimento, a efetiva comprovação de entrega dos produtos nas Unidades Prisionais, sob pena de glosa a Fatura;

h) Manter a integridade das embalagens e seguir as particularidades de cada alimento ou produto;

i) Manter legíveis nos rótulos das embalagens, quando cabível, o nome e composição do gênero, bem como lote, a data de produção, a validade, o número de registro no órgão oficial, o CNPJ, o endereço do fabricante/produtor e distribuidor, as condições de armazenagem e de quantidade (peso);

j) Cumprir os termos previstos no Decreto Estadual nº 44.835/2017, que versa sobre o sistema de identificação individual dos ovos produzidos no Estado de Pernambuco, que permite a rastreabilidade dos mesmos, desde a procedência até a comercialização (devem estar expostas informações como a data de produção e o número de registro na Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária do Estado de Pernambuco (Adagro));

k) Disponibilizar durante a entrega dos hortifrutigranjeiros, veículos com identificação a serviço do CEASA-PE/OS, equipamento de refrigeração adequada, certificado de dedetização atualizado (e disponível) e com higienização adequada;

l) A **CONTRATADA** deverá fornecer aos seus colaboradores fardamento padronizado e documento de identificação pessoal (crachá) para a realização da entrega dos hortifrutigranjeiros nas Unidades Prisionais do Estado de Pernambuco;

m) A **CONTRATADA** deverá fornecer em todas as entregas balança digital de precisão adequada para pesagem dos insumos em todas as Unidades Prisionais do Estado de Pernambuco com o certificado atualizado do INMETRO;

n) A **CONTRATADA** deverá entregar o faturamento completo com as guias de entregas originais até 5 dias úteis, a contar do 1º dia útil do fechamento da quinzena anterior.

o) A **CONTRATADA** deverá disponibilizar lacre de fechamento para as portas laterais e traseiras, em todas as entregas. Os números destes lacres deverão ser repassados antecipadamente a **CONTRATANTE** para elaboração das guias de entrega;

p) Arcar com as despesas relativas ao transporte, carga e descarga, embalagem e quaisquer outras despesas inerentes à entrega dos objetos descritos no contrato; e,

q) Providenciar imediatamente, no prazo de até 24 horas, a troca dos gêneros alimentícios que porventura foram entregues fora das especificações técnicas, e/ou fora do prazo de validade.

10. DO PAGAMENTO

10.1 O pagamento pelo fornecimento dos produtos objeto deste termo de referência será realizado no prazo de até 30 (trinta) dias úteis após apresentação da respectiva Nota Fiscal Eletrônica, conforme demanda efetivamente realizada, contendo o devido **ATESTO DE RECEBIMENTO**, comprovantes de entrega e certidões de regularidade fiscal da **CONTRATADA**;

10.2 Para todos os efeitos deverão constar na nota fiscal a descrição resumida do produto, composição e marca (quando cabível), conforme proposta adjudicada.

10.2.1 A nota fiscal deverá estar acompanhada dos respectivos comprovantes de entregas, conforme Ordem de Fornecimento, sem os quais não será realizado o pagamento dos produtos fornecidos.

10.2.2. Os comprovantes de entrega deverão conter o carimbo e a assinatura do responsável pelo recebimento dos gêneros na Unidade Prisional conforme habilitação disponibilizada pela SERES ao CEASA.

10.2.3. O faturamento dos gêneros alimentícios hortifrutigranjeiros deverão ser emitidos separados, detalhando em cada nota a quantidade de insumos entregues por raio e o transporte referente a nota fiscal dos insumos.

10.3 A **CONTRATANTE** pode suspender o pagamento enquanto houver as seguintes condições:

10.3.1 Houver falta do **ATESTO DE RECEBIMENTO**;
10.3.2 Houver alguma eventual pendência tributária, seja elas sociais, trabalhistas, previdenciária, fiscais, comerciais ou qualquer outra natureza resultante da execução do contrato;
10.3.3 Quando não houver comprovação da entrega dos produtos.

11. DOS REQUISITOS E VALIDADE DAS PROPOSTAS

11.1 A **proposta apresentada terá validade mínima de 90 (noventa) dias corridos**, a partir da data da sessão para entrega dos envelopes de documentação e proposta.

11.2 O preço deve ser apresentado em formato de proposta orçamentária, com informações para contato, data e prazo de validade.

11.3 Sobre o preço apresentado, deverão incidir todos os impostos, taxas, encargos sociais, despesas de deslocamento, alimentação, hospedagem, fretes, entre outros, não sendo o **CEASA-PE/O.S.** responsável por quaisquer despesas decorrentes da execução dos serviços.

11.4 Para fins de aceitação das propostas deverão ser demonstrados pelos fornecedores a composição de custos dos produtos ofertados, sendo observado os seguintes critérios:

11.4.1. O preço unitário final do gênero alimentício hortifrutigranjeiro a ser pago pelo **CEASA-PE/O.S.**, será formado pelos seguintes componentes:

a) Média aritmética do preço quinzenal máximo unitário do gênero alimentício hortifrutigranjeiro adquirido, divulgado pelo Serviço de Informação do Mercado Agrícola - SIMA-PE, calculada sobre o número de ocorrências na quinzena em que for emitida a(s) ordem(s) de fornecimento, considerando 03 (três) casas decimais com arredondamento entre a terceira e a quarta cada decimal.*

*Não havendo qualquer ocorrência de registro do preço máximo do produto no SIMA, será considerada a média da cotação do preço mais comum, permanecendo tal situação será considerado o preço mínimo.

b) Somar-se-á ao preço médio mensal por unidade, conforme critério acima definido, o valor da logística com transporte, embalagem e outros insumos, proposto pelo fornecedor, o qual será o valor da proposta do item.

- **Metodologia para cálculo do final da proposta:**

Para a apresentação da proposta o proponente deverá considerar a quantidade estimada nas planilhas abaixo, as quais estão estratificadas correlacionando à distância em quilômetros e as Unidades Prisionais – UP`S para um período de 12 (doze) meses, devendo preencher o valor unitário por quilo do produto transportado em veículo refrigerado, o valor total por quantidade/distância em km/unidade/preço unitário/total, o qual determinará o valor de cada quantidade segundo a distância, sendo o somatório dos quatro itens relacionados à quantidade/distancia o valor anual da proposta.

Para fins de disputa de preços apenas será avaliado o preço do valor da logística com transporte, embalagem e outros insumos por quilo do produto transportado em veículo refrigerado, considerando que o custo do gênero alimentício hortifrutigranjeiro será remunerado pela Tabela do SIMA.

As quantidades por produto, Unidade Prisional e distância em km do percurso correspondentes estão nos anexos deste Termo de Referencia e em caso de dúvida a Comissão de Seleção prestará os devidos esclarecimentos desde que haja manifestação por escrito.

- **Formulário para apresentação de proposta para os Gêneros Hortifrutigranjeiros:**

COMPOSIÇÃO RESUMIDA DOS CUSTOS COM LOGÍSTICA			
RAIO		PREÇO DE LOGÍSTICA POR RAIO DE KM	
KM	UP'S	VALOR UNITÁRIO DE LOGÍSTICA POR KG TRANSPORTADA PARA FORNECIMENTO DOS ITENS DE 01 À 15	VALOR UNITÁRIO DE LOGÍSTICA POR UNID. TRANSPORTADA PARA FORNECIMENTO DO ITEM 16
ATÉ 100KM	PAMFA		
	PFDB		
	PJALLB		
	COTEL		
	PFAL		
	CPFR		
	CSP		
	PIG		
	PAISJ		
	PPBC		
	PDEPG		
	PVSA		
DE 101 ATÉ 200KM	PIT		
	PJPS		
	PTAC		
	PSCC		
	PDRRL		
DE 201 ATÉ 400KM	PABA		
	PDAD		
	CRA		
	CPFB		
DE 401KM ATÉ 800KM	PDEG		
	PSAL		

➢ **DETALHAMENTO DA DISTRIBUIÇÃO DOS GÊNEROS POR RAIO – PONTO A PONTO:**

INSUMOS	RAIO ATÉ 100KM	RAIO DE 101 A 200 KM	RAIO DE 201 A 400 KM	RAIO DE 401A 800 KM	QUANTIDADE ANUAL
Abóbora	79.687	21.801	14.079	8.353	123.920
Banana	186.483	79.179	24.964	13.175	303.802
Batata Doce	267.075	112.830	63.885	21.570	465.360
Batata Inglesa	160.392	43.358	21.681	12.163	237.595
Cará	377.895	33.285	57.480	-	468.660
Cebola	150.870	38.458	18.444	10.347	218.119
Cenoura	85.675	19.265	12.643	6.501	124.083
Chuchu	4.028	1.198	1.016	690	6.931
Coentro	25.210	9.885	3.155	2.790	41.040
Macaxeira	105.264	88.831	28.146	41.597	263.838
Mamão	17.172	26.770	3.671	2.766	50.379
Melancia	477.806	155.955	72.894	38.338	744.993
Melão	16.503	26.635	3.671	1.781	48.590
Pimentão	43.400	9.174	3.780	2.266	58.620
Tomate	120.676	39.336	19.898	9.981	189.892
Ovo bdj	1.796	842	282	135	3.054
Ovo unid	3.232.793	1.514.730	506.714	242.280	5.496.517

12. DA FISCALIZAÇÃO E GESTÃO DO CONTRATO

12.1. A fiscalização e a gestão do **CONTRATO** ficarão a cargo dos funcionários designados pela **CONTRATANTE** que deverão acompanhar fiscalizar e verificar a conformidade das entregas dos produtos.

13. DAS PENALIDADES

13.1. Comete infração administrativa, a **CONTRATADA** que:

I - Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
II - Ensejar o retardamento da execução do objeto;
III - Fraudar na execução do **CONTRATO**;
IV - Comportar-se de modo inidôneo;
V - Cometer fraude fiscal;
VI - Não mantiver a proposta.

13.2. A **CONTRATADA** que cometer qualquer das infrações discriminadas nos itens acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

I - Advertências por faltas leves, assim entendidas, aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a **CONTRATANTE**;
II - Multa moratória de 0,1% (um décimo por cento) do valor do **CONTRATO**, por dia de atraso injustificado do início de sua execução, até o limite máximo de 2% (dois por cento). Acima do limite aqui estabelecido, caracterizará inexecução total da obrigação assumida;

III - Multa compensatória de 10% (dez por cento) sob o valor total do **CONTRATO**, no caso de inexecução total do objeto.
IV - Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional a obrigação inadimplida.
V - Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o CEASA-PE/O.S., pelo prazo de até 02 (dois) anos.

13.3. Também ficam sujeitas às penalidades, a **CONTRATADA** que:

I - Tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meios dolosos, fraude fiscal, no recolhimento de quaisquer tributos.
II - Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da seleção de fornecedores;
III - Demonstre não possuir idoneidade para contratar com o CEASA-PE/O.S. em virtude de atos ilícitos praticados.

13.4. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa da **CONTRATADA**.

13.5. A autoridade competente na aplicação das sanções levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à **CONTRATANTE,** observado o princípio da proporcionalidade

14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

14.1. Na hipótese de existência, na esfera judicial, de decisões favoráveis à este Centro de Abastecimento e Logística de Pernambuco – CEASA-PE/O.S., a sucumbência a que for condenada a parte ex-adversa, nos termos do Art. 82 do Novo Código de Processo Civil Brasileiro, pertencerá, exclusivamente, ao CONTRATANTE, de pleno direito.

14.2. Os produtos hortifrutigranjeiros deverão prioritariamente ser de procedência estadual, oriundos dos agricultores familiares, pequenos produtores rurais e urbanos e, de cooperativas agrícolas e pecuaristas.

15. DO FORO

Fica eleito o Foro da Comarca de Recife/PE para discussões de litígios decorrentes do objeto desta especificação, com renúncia de qualquer outro, por mais privilegiado que se configure.

16. DA RELAÇÃO DOS ANEXOS AO TERMO DE REFERÊNCIA

I – Localização espacial das Unidades Prisionais/ Endereços / Municípios; e ,

II – Especificações Técnicas dos Produtos.

Recife, 21 de junho de 2022.

Bruno Araújo
Gestor de Contratos de Gestão – SERES

ANEXO I – Ao Termo de Referencia

LOCALIZAÇÃO ESPACIAL DAS UNIDADES PRISIONAIS / QUANTIDADE DE APENADOS / ENDEREÇO / MUNICÍPIO;

Região – 1 (PJALLB, PAMFA, PFDB)		
UNIDADE	**QT DE APENADOS**	**ENDEREÇO**
Presídio Asp. Marcelo Francisco de Araújo – **PAMFA**	**2.316**	Endereço: Avenida Liberdade, S/ N – Sancho – Recife / PECEP: 50.920 – 310
Presídio Juiz Antônio Luiz Lins de Barros – **PJALLB**	**3.186**	Endereço: Avenida Liberdade, S/ N – Sancho – Recife / PECEP: 50.920 – 310
Presídio Frei Damião de Bozzano –**PFDB**	**2.269**	Endereço: Rua Orfeu do Carnaval S/N – Sancho - Recife/ PECEP: 50920 – 690

Região – 1 A (PAISJ, CSP, PPBC, CPFR, CPFAL, PI e COTEL)		
UNIDADE	**QT DE APENADOS**	**ENDEREÇO**
Penitenciária Agro-Industrial São João – **PAISJ**	**2.230**	Engenho São João S/N – Ilha de Itamaracá / PE. CEP: 53.900 - 000
Centro de Saúde Penitenciário – **CSP**	**272**	Rua Rinaldo Pinho Alves – Distrito Industrial – Caetés II – Abreu e Lima / PE. CEP: 53540-170
Penitenciária Professor Barreto Campelo – **PPBC**	**1.646**	Engenho Macaxeira S/ N – Ilha de Itamaracá / PE. CEP: 53.900 – 550
Colônia Penal Feminina do Recife – **CPFR**	**818**	Rua do Bom Pastor, 1407- Engenho do Meio – Recife / PECEP:50.670 – 260
Colônia Penal Feminina de Abreu e Lima – **CPFAL**	**420**	Av. Rinaldo Pinho Alves, 50 – Caetés II – Abreu e Lima / PE. CEP: 53.540 – 170
Presídio de Igarassu – **PI**	**4.654**	Rodovia BR 101 Norte – Km 32,5 – Tabatinga – Igarassu / PE. CEP: 53.610 – 970
Centro de Observação Criminológica e Triagem Prof. Everardo Luna – **COTEL**	**3.660**	Rua Rivaldo Pinho Alves, 751 – Distrito Industrial – Caetés II - Abreu e Lima / PE. CEP: 53.540 – 170
Presídio de Itaquitinga – **PIT**	**1.081**	Fazenda Itaperema, Zona Rural de Itaquitinga / PE.

REGIÃO – 2 (PDRRL, CRA e CPFB)		
UNIDADE	**QT DE APENADOS**	**ENDEREÇO**
Presídio Dr. Rorinildo da Rocha Leão – **PDRRL**	**920**	Avenida José Américo de Miranda – PE 96 – Km 01, S/ N – Palmares / PECEP: 55.540 - 000
Centro de Ressocialização do Agreste – **CRA**	**1.689**	Fazenda Nascimento S/ N – Centro – Canhotinho / PECEP: 55.420 - 000
Colônia Penal Feminina de Buíque – **CPFB**	**305**	Rua D. Amélia Cavalcanti, S/ N – Centro – Buíque / PECEP: 55.520 – 000

REGIÃO – 3 (PDEPG, PVSA, PABA, PDAD, PJPS, outros)		
UNIDADE	**QT DE APENADOS**	**ENDEREÇO**
Penitenciária Dr. Ênio Pessoa Guerra – **PDEPG**	**2.184**	PE 90, Km 23 Zona Rural Sítio Arrombado Quebrajejum, S/ N – Limoeiro / PECEP: 55.700 - 000
Presídio de Vitória de Santo Antão – **PVSA**	**817**	Rua da Cadeia, S/ N – Lídia Queiroz – Vitória de Santo Antão / PECEP: 56.602 - 970
Presídio Advogado Brito Alves – **PABA**	**1.198**	Rua Nova Projetada, S/ N – São Cristóvão – Arcoverde / PECEP: 56.500 - 000
Presídio Des. Augusto Duque – **PDAD**	**789**	Loteamento Novo Pontal, S/ N – Prado – Pesqueira / PE CEP: 55.200 - 000
Penitenciária Juiz Plácido de Souza – **PJPS**	**2.049**	Avenida Espírito Santo, 36 – Vassoural – Caruaru / PECEP: 55.000 – 000
Presídio de Santa Cruz do Capibaribe **– PSCC**	**684**	Rod. PE 160, Km 14, Barrinhas, Santa Cruz do Capibaribe - PE
Penitenciária de Tacaimbó **– PTAC**	**815**	Br 232, Km 167, Fazenda Águas Branca, Tacaimbó - PE

REGIÃO – 4 (PSAL e PDEG)		
UNIDADE	**QT DE APENADOS**	**ENDEREÇO**
Presídio de Salgueiro – **PSAL**	**650**	Loteamento São José – BR 232 – 519 – Salgueiro / PECEP: 56.000 - 000
Penitenciária Dr. Edvaldo Gomes – **PDEG**	**1.348**	Avenida Jatobá, 640 – Henrique Leite – Petrolina / PECEP: 56.300 – 000

ANEXO II – Ao Termo de Referencia

ESPECIFICAÇÕES TECNICAS DOS PRODUTOS

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO

ABÓBORA

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

A abóbora é um legume, que possui classificação de acordo com as suas características:

a) Extra - Quando constituída por legumes de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não são permitidos nos legumes defeitos que alterem a sua conformação e aparência;

b) De primeira - Quando constituída por legumes de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. São tolerados ligeiros defeitos na conformação e ligeira descoloração nos legumes desde que não afetem as suas características. São tolerados pequenos danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves nos legumes;

c) De segunda - Quando constituída por legumes que não foram classificados nas classes anteriores. São tolerados defeitos na cor, tamanho e conformação dos legumes, desde que conservem as suas características;

O produto deve estar de acordo com a legislação vigente.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS

De primeira qualidade, cor alaranjada, cheiro, aspecto e sabor próprios, tamanho uniforme, isenta de enfermidades com ausência de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, abóbora leite.

Os legumes próprios para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos e satisfazer as seguintes condições:

a) serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie;

b) estarem livres de enfermidades;

c) não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência;

d) não estarem sujos de terra;

e) não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa;

f) estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.

2.1. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aspecto: próprio;

- Cor: própria;

- Odor: característico;

- Sabor: próprio.

2.2. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Segundo a **IN n° 60 de 23 de dezembro de 2019 - Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Diretoria Colegiada.**

2.3. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS / MACROSCÓPICA

De acordo com as legislações vigentes.

3. PRAZO DE FABRICAÇÃO

A abóbora deverá ser entregue após a colheita, pois é considerada como alimento perecível, e não se conserva por longo período de tempo.

4. PRAZO DE VALIDADE

As legislações vigentes não dispõem de prazo de validade determinado para hortifrutis como a abóbora *"in natura"*.

5. EMBALAGEM

5.1. EMBALAGEM PRIMÁRIA

A embalagem primária do produto deverá ser em contentores plásticos bem higienizados.

6. VEÍCULOS DE ENTREGA

Os veículos para transporte e entrega dos gêneros alimentícios deverão apresentar CERTIFICADO DE VISTORIA, que deverá ser emitido no município ou Estado que o veículo esteja cadastrado, sendo o mesmo expedido pela respectiva autoridade da área de vigilância sanitária a nível municipal ou a nível estadual. Os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto.

(Portaria CVS – 15, de 07-11-91 – NORMAS PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO).

Paula Araújo
Gerente do Departamento de Apoio Nutricional
CRN 19176

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO

BANANA PACOVAN

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

A banana pacovan é resultado de uma mutação da banana-prata. Com casca grossa, quinas acentuadas, a pacovan é um fruto grande.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1 GERAIS

Banana pacovan, em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida e madura, sem danos físicos e mecânicos, sem danificação do manuseio e transporte.

As frutas próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas:

a) ser frescas;

b) ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade;

c) apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato;

d) deve ser colhida cuidadosamente, e não estar golpeadas ou danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência;

e) a polpa e o pedúculo, quando houver , deverão se apresentar intactos e firmes.

2.2 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aspecto: característico, com ausência de fissuras e/ou rachaduras e polpa firme;

- Cor: característica e uniforme;

- Odor e sabor: característico.

2.3 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Segundo a **IN n° 60 de 23 de dezembro de 2019 - Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Diretoria Colegiada.**

2.4 CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS

Deverá estar de acordo com a legislação vigente.

3. PRAZO DE FABRICAÇÃO

As frutas deverão ser entregues após a colheita, pois são consideradas como alimentos perecíveis, e não se conservam por longo período de tempo.

4. PRAZO DE VALIDADE

As legislações vigentes não dispõem de prazo de validade determinado para hortifrutis como as frutas *"in natura".*

5. EMBALAGEM

5.1. EMBALAGEM PRIMÁRIA

A embalagem primária do produto deverá ser em contentores plásticos bem higienizados.

6. VEÍCULOS DE ENTREGA

Os veículos para transporte e entrega dos gêneros alimentícios deverão apresentar CERTIFICADO DE VISTORIA, que deverá ser emitido no município ou Estado que o veículo esteja cadastrado, sendo o mesmo expedido pela respectiva autoridade da área de vigilância sanitária a nível municipal ou a nível estadual.

Os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto.

(Portaria CVS – 15, de 07-11-91 – NORMAS PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO).

Paula Araújo
Gerente do Departamento de Apoio Nutricional
CRN 19176

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO

BATATA

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

A Batata Inglesa é um tubérculo considerado como a parte subterrânea desenvolvida de determinadas plantas, utilizada como alimento.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1 GERAIS

Tipo lisa, de primeira, compacta e firme, sem lesões de origem, sem lesões físicas ou mecânicas, tamanho e conformação uniforme, devendo ser graúda.

Os tubérculos próprios para o consumo deverão proceder de espécimes vegetais genuínos e sãos e satisfazer às seguintes condições mínimas:

a) ser suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie,
b) não estar danificados por qualquer lesão e origem física ou mecânica que afete a sua aparência;
c) estar livre de enfermidades;
d) estar livre da maior parte possível de terra aderente à casca.

(As características dos produtos deverão atender as normas e legislação sanitárias).

2.2 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aspecto: característico, não apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa;

- Cor: característica da espécie;

- Odor e sabor: característico.

2.3 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Segundo a **IN n° 60 de 23 de dezembro de 2019 - Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Diretoria Colegiada**

2.4 CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS

Os tubérculos deverão estar isentos de umidade externa anormal.

Deverão estar livres de resíduos de fertilizantes.

De acordo com as legislações vigentes.

3. PRAZO DE FABRICAÇÃO

Os tubérculos deverão ser entregues após a colheita, pois são consideradas como alimentos perecíveis, e não se conservam por longo período de tempo.

4. PRAZO DE VALIDADE

As legislações vigentes não dispõem de prazo de validade determinado para hortícolas "*in natura*" como tubérculos.

5. EMBALAGEM PARA TRANSPORTE

Caixas plásticas, podendo também ser acondicionadas em sacos.

6. VEÍCULOS DE ENTREGA

Os veículos para transporte e entrega dos gêneros alimentícios deverão apresentar CERTIFICADO DE VISTORIA, que deverá ser emitido no município ou Estado que o veículo esteja cadastrado, sendo o mesmo expedido pela respectiva autoridade da área de vigilância sanitária a nível municipal ou a nível estadual.

Os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto.

(Portaria CVS – 15, de 07-11-91 – NORMAS PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO).

Paula Araújo
Gerente do Departamento de Apoio Nutricional
CRN 19176

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO

BATATA DOCE

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

A Batata doce é uma Raiz ou tubérculo considerado como a parte subterrânea desenvolvida de determinadas plantas, utilizada como alimento.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1 GERAIS

Tipo roxa, de primeira, sem rama, tamanho e coloração uniformes, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem, sem rachaduras e cortes, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, devendo ser bem desenvolvidas.

As raízes, tubérculos próprios para o consumo deverão proceder de espécimes vegetais genuínos e sãos e satisfazer às seguintes condições mínimas:

a) ser de colheita recente, feita pela manhã. A secagem será ao sol ou protegida dos raios solares, conforme o caso, em lugares secos, ventilados e limpos;
b) ser suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie,
c) não estar danificados por qualquer lesão e origem física ou mecânica que afete a sua aparência;
d) estar livre de enfermidades;
e) estar livre da maior parte possível de terra aderente à casca.

(As características dos produtos deverão atender as normas e legislação sanitárias).

2.2 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aspecto: característico, não apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa;

- Cor: característica da espécie;

- Odor e sabor: característico.

2.3 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Segundo a **IN n° 60 de 23 de dezembro de 2019 - Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Diretoria Colegiada**

2.4 CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS

As raízes e tubérculos deverão estar isentos de umidade externa anormal.

Deverão estar livres de resíduos de fertilizantes.

Não poderão ser dados ao consumo, às raízes e tubérculos capazes de produzir ácido cianídrico, salvo quando for para fins industriais e depois de desnaturados, de acordo com o fim a que se destinarem.

De acordo com as legislações vigentes.

3. PRAZO DE FABRICAÇÃO

As raízes e tubérculos deverão ser entregues após a colheita, pois são consideradas como alimentos perecíveis, e não se conservam por longo período de tempo.

4. PRAZO DE VALIDADE

As legislações vigentes não dispõem de prazo de validade determinado para hortícolas "*in natura*" como raízes e tubérculos.

5. EMBALAGEM PARA TRANSPORTE

Caixas plásticas limpas que suportam peso máximo de 20 kg (vinte quilos).

6. VEÍCULOS DE ENTREGA

Os veículos para transporte e entrega dos gêneros alimentícios deverão apresentar CERTIFICADO DE VISTORIA, que deverá ser emitido no município ou Estado que o veículo esteja cadastrado, sendo o mesmo expedido pela respectiva autoridade da área de vigilância sanitária a nível municipal ou a nível estadual.

Os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto.

(Portaria CVS – 15, de 07-11-91 – NORMAS PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO).

Paula Araújo
Gerente do Departamento de Apoio Nutricional
CRN 19176

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO

CARÁ

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

O Cara é uma Raiz ou tubérculo considerado como a parte subterrânea desenvolvida de determinadas plantas, utilizada como alimento.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1 GERAIS

Boa qualidade, fresco, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes.

As raízes, tubérculos próprios para o consumo deverão proceder de espécimes vegetais genuínos e sãos e satisfazer às seguintes condições mínimas:

a) ser de colheita recente;
b) ser suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie;
c) não estar danificados por qualquer lesão e origem física ou mecânica que afete a sua aparência;
d) estar livre de enfermidades;
e) estar livre da maior parte possível de terra aderente à casca.

(As características dos produtos deverão atender as normas e legislação vigentes).

2.2 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aspecto: característico, não apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa;

- Cor: característica da espécie;

- Odor e sabor: característico.

2.3 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Segundo a **IN n° 60 de 23 de dezembro de 2019 - Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Diretoria Colegiada**

2.4 CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS

As raízes e tubérculos deverão estar isentos de umidade externa anormal.

Deverão estar livres de resíduos de fertilizantes.
Não poderão ser dados ao consumo ou expostos à venda, às raízes e tubérculos capazes de produzir ácido cianídrico, salvo quando for para fins industriais e depois de desnaturados, de acordo com o fim a que se destinarem.

De acordo com as legislações vigentes.

3. PRAZO DE FABRICAÇÃO

As raízes e tubérculos deverão ser entregues após a colheita, pois são consideradas como alimentos perecíveis, e não se conservam por longo período de tempo.

4. PRAZO DE VALIDADE

As legislações vigentes não dispõem de prazo de validade determinado para hortifrutis como raízes e tubérculos.

5. EMBALAGEM PARA TRANSPORTE

Caixas plásticas limpas que suportam peso máximo de 22 kg (vinte quilos).

6. VEÍCULOS DE ENTREGA

Os veículos para transporte e entrega dos gêneros alimentícios deverão apresentar CERTIFICADO DE VISTORIA, que deverá ser emitido no município ou Estado que o veículo esteja cadastrado, sendo o mesmo expedido pela respectiva autoridade da área de vigilância sanitária a nível municipal ou a nível estadual.

Os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto.

(Portaria CVS – 15, de 07-11-91 – NORMAS PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO).

Paula Araújo
Gerente do Departamento de Apoio Nutricional
CRN 19176

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO

CEBOLA

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

A Cebola é obtida a partir dos bulbos da espécie vegetal Allium cepa L. Este produto deve estar de acordo com a legislação vigente.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1 GERAIS

De primeira, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, isenta de sujidades, parasitas e larvas.

2.2 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aspecto: bulbos firmes e catáfilos compactos. O formato do bulbo é variável;

- Cor: própria;

- Odor: característico;

- Sabor: próprio.

2.3 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Segundo a **IN n° 60 de 23 de dezembro de 2019 - Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Diretoria Colegiada.**

2.4 CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS / MACROSCÓPICAS

Devem estar de acordo com a legislação vigente.

2.5 CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS

Devem estar de acordo com a legislação vigente.

3 CONTAMINANTES

Devem estar de acordo com a legislação vigente.

4 PRAZO DE FABRICAÇÃO

A cebola deverá ser entregue após a colheita, pois é considerada como alimento perecível, e não se conserva por longo período de tempo.

5 PRAZO DE VALIDADE

As legislações vigentes não dispõem de prazo de validade determinado para hortifrutis como a cebola *"in natura*".

6 EMBALAGEM

6.1 EMBALAGEM PRIMÁRIA

A embalagem primária deverá ser em saco de polietileno (750x480) mm, pesando aproximadamente 20 kg.

7. VEÍCULOS DE ENTREGA

Os veículos para transporte e entrega dos gêneros alimentícios deverão apresentar CERTIFICADO DE VISTORIA, que deverá ser emitido no município ou Estado que o veículo esteja cadastrado, sendo o mesmo expedido pela respectiva autoridade da área de vigilância sanitária a nível municipal ou a nível estadual.

Os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto.

(Portaria CVS – 15, de 07-11-91 – NORMAS PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO).

Paula Araújo
Gerente do Departamento de Apoio Nutricional
CRN 19176

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO

CENOURA

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

A cenoura é um legume, que possui classificação de acordo com as suas características:

a) Extra - Quando constituída por legumes de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não são permitidos nos legumes defeitos que alterem a sua conformação e aparência;

b) De primeira - Quando constituída por legumes de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. São tolerados ligeiros defeitos na conformação e ligeira descoloração nos legumes desde que não afetem as suas características. São tolerados pequenos danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves nos legumes;

c) De segunda - Quando constituída por legumes que não foram classificados nas classes anteriores. São tolerados defeitos na cor, tamanho e conformação dos legumes, desde que conservem as suas características;

O produto deve estar de acordo com a legislação vigente.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Vermelha, de primeira, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem sem rachaduras, sem danos físicos e mecânicos, devendo ser bem desenvolvidas.

Os legumes próprios para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos e satisfazer as seguintes condições:

a) serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie;

b) estarem livres de enfermidades;

c) não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência;

d) não estarem sujos de terra;

e) não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa;

f) estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.

2.1 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aspecto: próprio;

- Cor: própria;

- Odor: característico;

- Sabor: próprio.

2.2. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Segundo a **IN n° 60 de 23 de dezembro de 2019 - Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Diretoria Colegiada.**

2.3. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS / MACROSCÓPICA

De acordo com as legislações vigentes.

3. PRAZO DE FABRICAÇÃO

A cenoura deverá ser entregue após a colheita, pois é considerada como alimento perecível, e não se conserva por longo período de tempo.

4. PRAZO DE VALIDADE

As legislações vigentes não dispõem de prazo de validade determinado para hortifrutis como a abóbora "*in natura*".

5. EMBALAGEM

5.1. EMBALAGEM PRIMÁRIA

A embalagem primária do produto deverá ser em contentores plásticos bem higienizados.

6. VEÍCULOS DE ENTREGA

Os veículos para transporte e entrega dos gêneros alimentícios deverão apresentar CERTIFICADO DE VISTORIA, que deverá ser emitido no município ou Estado que o veículo esteja cadastrado, sendo o mesmo expedido pela respectiva autoridade da área de vigilância sanitária a nível municipal ou a nível estadual.

Os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto.

(Portaria CVS – 15, de 07-11-91 – NORMAS PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO).

Paula Araújo
Gerente do Departamento de Apoio Nutricional
CRN 19176

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO

CHUCHU

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

O chuchu é um legume, que possui classificação de acordo com as suas características:

a) Extra - Quando constituída por legumes de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não são permitidos nos legumes defeitos que alterem a sua conformação e aparência;

b) De primeira - Quando constituída por legumes de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. São tolerados ligeiros defeitos na conformação e ligeira descoloração nos legumes desde que não afetem as suas características. São tolerados pequenos danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves nos legumes;

c) De segunda - Quando constituída por legumes que não foram classificados nas classes anteriores. São tolerados defeitos na cor, tamanho e conformação dos legumes, desde que conservem as suas características;

O produto deve estar de acordo com a legislação vigente.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS

De primeira, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.

Os legumes próprios para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos e satisfazer as seguintes condições:

a) serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie;

b) estarem livres de enfermidades;

c) não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência;

d) não estarem sujos de terra;

e) não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa;

f) estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.

2.1 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aspecto: próprio;

- Cor: própria;

- Odor: característico;

- Sabor: próprio.

2.2. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Segundo a **IN n° 60 de 23 de dezembro de 2019 - Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Diretoria Colegiada**

2.3. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS / MACROSCÓPICA

De acordo com as legislações vigentes.

3. PRAZO DE FABRICAÇÃO

O chuchu deverá ser entregue após a colheita, pois é considerada como alimento perecível, e não se conserva por longo período de tempo.

4. PRAZO DE VALIDADE

As legislações vigentes não dispõem de prazo de validade determinado para hortifrutis como a abóbora *"in natura*".

5. EMBALAGE

5.1. EMBALAGEM PRIMÁRIA

A embalagem primária do produto deverá ser em contentores plásticos bem higienizados, pesando aproximadamente 22 kg.

6. VEÍCULOS DE ENTREGA

Os veículos para transporte e entrega dos gêneros alimentícios deverão apresentar CERTIFICADO DE VISTORIA, que deverá ser emitido no município ou Estado que o veículo esteja cadastrado, sendo o mesmo expedido pela respectiva autoridade da área de vigilância sanitária a nível municipal ou a nível estadual.

Os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto.

(Portaria CVS – 15, de 07-11-91 – NORMAS PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO).

Paula Araújo
Gerente do Departamento de Apoio Nutricional
CRN 19176

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO

COENTRO

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

O coentro é uma hortaliça e este alimento deve estar de acordo com a **RDC N° 272, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005.**

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1 GERAIS

Hortaliça classificada como verdura, cor verde, fresca e aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos.

O produto deve estar intacto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis.

2.2 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aspecto: próprio;

- Cor: própria;

- Odor: característico;

- Sabor: próprio.

2.3 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Devem estar de acordo com a legislação vigente.

2.4 CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS / MACROSCÓPICAS

Devem estar de acordo com a legislação vigente.

3. CONTAMINANTES

Devem estar de acordo com a legislação vigente.

4. PRAZO DE FABRICAÇÃO

O coentro deverá ser entregue após a colheita, pois é considerada como alimento perecível, e não se conserva por longo período de tempo.

5. PRAZO DE VALIDADE

As legislações vigentes não dispõem de prazo de validade determinado para hortifrutis como o coentro "*in natura*".

6. EMBALAGEM PRIMÁRIA

A embalagem primária do produto deverá ser em contentores plásticos bem higienizados.

7. VEÍCULOS DE ENTREGA

Os veículos para transporte e entrega dos gêneros alimentícios deverão apresentar CERTIFICADO DE VISTORIA, que deverá ser emitido no município ou Estado que o veículo esteja cadastrado, sendo o mesmo expedido pela respectiva autoridade da área de vigilância sanitária a nível municipal ou a nível estadual.

Os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto.

(Portaria CVS – 15, de 07-11-91 – NORMAS PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO).

Paula Araújo
Gerente do Departamento de Apoio Nutricional
CRN 19176

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO

MACAXEIRA

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

A macaxeira é uma Raiz ou tubérculo considerado como a parte subterrânea desenvolvida de determinadas plantas, utilizada como alimento.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1 GERAIS

Hortaliça classificada como tubérculo, tipo rosa, aspecto alongado, cheiro e sabor próprios, de boa qualidade, com cozimento garantido, compacta e firme, isenta de material terroso, parasitas, mofos e sem partes arroxeadas, sem folhas e talos.

As raízes, tubérculos próprios para o consumo deverão proceder de espécimes vegetais genuínos e sãos e satisfazer às seguintes condições mínimas:

a) ser de colheita recente;
b) ser suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie;
c) não estar danificados por qualquer lesão e origem física ou mecânica que afete a sua aparência;
d) estar livre de enfermidades;
e) estar livre da maior parte possível de terra aderente à casca.

(As características dos produtos deverão atender as normas e legislação vigente).

2.2 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aspecto: característico, não apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa;

- Cor: característica da espécie;

- Odor e sabor: característico.

2.3 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Segundo a **IN n° 60 de 23 de dezembro de 2019 - Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Diretoria Colegiada**

2.4 CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS

As raízes e tubérculos deverão estar isentos de umidade externa anormal.

Deverão estar livres de resíduos de fertilizantes.

De acordo com as legislações vigentes.

3. PRAZO DE FABRICAÇÃO

As raízes e tubérculos deverão ser entregues após a colheita, pois são consideradas como alimentos perecíveis, e não se conservam por longo período de tempo.

4. PRAZO DE VALIDADE

As legislações vigentes não dispõem de prazo de validade determinado para hortifrutis como raízes e tubérculos.

5. EMBALAGEM PARA TRANSPORTE

Caixas plásticas limpas que suportam peso máximo de 20 kg (vinte quilos).

6. VEÍCULOS DE ENTREGA

Os veículos para transporte e entrega dos gêneros alimentícios deverão apresentar CERTIFICADO DE VISTORIA, que deverá ser emitido no município ou Estado que o veículo esteja cadastrado, sendo o mesmo expedido pela respectiva autoridade da área de vigilância sanitária a nível municipal ou a nível estadual.

Os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto.

(Portaria CVS – 15, de 07-11-91 – NORMAS PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO).

Paula Araújo
Gerente do Departamento de Apoio Nutricional
CRN 19176

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO

MAMÃO FORMOSA

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Fruta é o produto procedente da frutificação de uma planta são destinados ao consumo, "in natura".

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Tipo Formosa, ótima qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.

As frutas próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazerem:

a) serem frescas;

b) terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades;

c) apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato;

d) serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firmes;

e) não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca;

f) estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, e;

g) estarem livres de resíduos de fertilizantes.

2.1 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aspecto: característico, com ausência de fissuras e/ou rachaduras e polpa firme;

- Cor: própria;

- Odor: característico;

- Sabor: próprio.

2.2. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Segundo a **IN n° 60 de 23 de dezembro de 2019 - Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Diretoria Colegiada**

2.3 CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS

O Mamão Formosa deverá estar livre de resíduos de fertilizantes.
De acordo com as legislações vigentes.

2.4 CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS / MACROSCÓPICA

De acordo com as legislações vigentes.

3. PRAZO DE FABRICAÇÃO

O Mamão Formosa deverá ser entregue após a colheita, pois é considerada como alimento perecível, e não se conserva por longo período de tempo.

4. PRAZO DE VALIDADE

As legislações vigentes não dispõem de prazo de validade determinado para hortifrútis.

5. EMBALAGEM

5.1. EMBALAGEM PRIMÁRIA

A embalagem primária do produto deverá ser em contentores plásticos bem higienizados.

6. VEÍCULOS DE ENTREGA

Os veículos para transporte e entrega dos gêneros alimentícios deverão apresentar CERTIFICADO DE VISTORIA, que deverá ser emitido no município ou Estado que o veículo esteja cadastrado, sendo o mesmo expedido pela respectiva autoridade da área de vigilância sanitária a nível municipal ou a nível estadual. Os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto.

(Portaria CVS – 15, de 07-11-91 – NORMAS PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO).

Paula Araújo
Gerente do Departamento de Apoio Nutricional
CRN 19176

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO

MELANCIA

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

A Melancia é o produto da frutificação de uma planta sã, destinada ao consumo “in natura’”. Arredondada ou alongada, de casca lisa, verde ou rajada por manchas amareladas. Polpa abundante que varia de cor: branco-rósea, amarelada, avermelhada ou purpúrea, com as sementes avermelhadas ou pretas.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1 GERAIS

Redonda, graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta.

A Melancia própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínas e sãs, e satisfazer as seguintes condições mínimas:

a) ser fresca;

b) ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade;

c) apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato;

d) deve ser colhida cuidadosamente, e não estar golpeadas ou danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência;

e) a polpa e o pedúculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes.

2.2 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aspecto: característico, com ausência de fissuras e/ou rachaduras e polpa firme;

- Cor: característica e uniforme;

- Odor e sabor: característico.

2.3 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Segundo a **IN n° 60 de 23 de dezembro de 2019 - Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Diretoria Colegiada.**

2.4 CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS

Deverá estar de acordo com a legislação vigente.

3. PRAZO DE FABRICAÇÃO

A Melancia deverá ser entregue após a colheita, pois é considerada como alimento perecível, e não se conserva por longo período de tempo.

4. PRAZO DE VALIDADE

As legislações vigentes não dispõem de prazo de validade determinado para hortifrutis como a Melancia *"in natura*".

5. EMBALAGEM

5.1. EMBALAGEM PRIMÁRIA

A embalagem primária do produto deverá ser em contentores plásticos bem higienizados, acondicionada a granel, pesando entre (6 a 10) kg cada unidade.

6. VEÍCULOS DE ENTREGA

Os veículos para transporte e entrega dos gêneros alimentícios deverão apresentar CERTIFICADO DE VISTORIA, que deverá ser emitido no município ou Estado que o veículo esteja cadastrado, sendo o mesmo expedido pela respectiva autoridade da área de vigilância sanitária a nível municipal ou a nível estadual.

Os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto.

(Portaria CVS – 15, de 07-11-91 – NORMAS PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO).

Paula Araújo
Gerente do Departamento de Apoio Nutricional
CRN 19176

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO

MELÃO ESPANHOL

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

O Melão Espanhol é o produto da frutificação de uma planta sã, destinada ao consumo *"in natura"*. Apresenta-se arredondado, grande com polpa carnosa, de coloração amarela. Sementes em abundância no centro do fruto.

O produto deve estar de acordo com a legislação vigente.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1 GERAIS

Tipo Espanhol, boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos e maduro, com polpa intacta e firme.

O Melão Espanhol *"in natura"* próprio para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínas e sãs, e satisfazer as seguintes condições mínimas:

a) ser fresco;

b) ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade;

c) apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato;

d) deve ser colhida cuidadosamente, e não estar golpeadas ou danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, e;

e) a polpa e o pedúculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes.

2.2 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (SENSORIAIS)

- Aspecto: característico, com ausência de fissuras e/ou rachaduras e polpa firme;

- Cor: característica e uniforme;

- Odor e sabor: característico.

2.3 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Segundo a **IN n° 60 de 23 de dezembro de 2019 - Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Diretoria Colegiada**

2.4 CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS

O Melão Espanhol *"in natura"* deverá estar livre de resíduos de fertilizantes.
De acordo com as legislações vigentes.

2.5 CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS / MACROSCÓPICA

De acordo com as legislações vigentes.

3. PRAZO DE FABRICAÇÃO

O Melão Espanhol *"in natura"* deverá ser entregue após a colheita, pois é considerado como alimento perecível, e não se conserva por longo período de tempo.

4. PRAZO DE VALIDADE

As legislações vigentes não dispõem de prazo de validade determinado para hortifrutis como o Melão Espanhol.

5. EMBALAGEM

5.1 EMBALAGEM PRIMÁRIA

O produto deverá ser acondicionado em caixa plástica atóxica e de cor que facilite a visualização de sujidades. Caixas plásticas que suportam peso máximo de 20 kg (vinte quilos).

6. VEÍCULOS DE ENTREGA

Os veículos para transporte e entrega dos gêneros alimentícios deverão apresentar CERTIFICADO DE VISTORIA, que deverá ser emitido no município ou Estado que o veículo esteja cadastrado, sendo o mesmo expedido pela respectiva autoridade da área de vigilância sanitária a nível municipal ou a nível estadual.Os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto.

(Portaria CVS – 15, de 07-11-91 – NORMAS PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO).

Paula Araújo
Gerente do Departamento de Apoio Nutricional
CRN 19176

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO

OVO - DE GALINHA, BRANCO, GRANDE

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

O ovo de galinha deverá ser de coloração branca, tamanho grande, com a casca limpa, integra (sem rachaduras) e sem deformação. Deve atender as legislações em vigor especialmente a **Portaria nº 01 de 21 de fevereiro de 1990; Decreto N.10.468, de 18 de agosto de 2020, que altera o Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 e que regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre o regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.**

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Ovo - de galinha, branco, grande (55-60 g), isento de sujidades, fungos e substancias tóxicas, acondicionado em embalagem apropriada.

2.1 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aspecto: característico;

- Cor: característica;

- Cheiro: característico;

- Sabor: característico.

2.2. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Segundo a **IN n° 60 de 23 de dezembro de 2019 - Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Diretoria Colegiada.**

2.3. ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA

Deverá ser isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas).

3. PRAZO DE FABRICAÇÃO

De acordo com o fabricante
.

4. PRAZO DE VALIDADE

De acordo com o fabricante.

5. EMBALAGEM

5.1. EMBALAGEM PRIMÁRIA

Os ovos devem ser acondicionados em bandejas de material descartável com capacidade para 30 (trinta) unidades.

5.2. EMBALAGEM SECUNDÁRIA

As embalagens primárias devem estar acondicionadas em embalagens secundárias do tipo papelão, lacradas, limpas, secas e não violadas, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo.

A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data da embalagem, data da validade, condições de armazenamento, quantidade do produto, número de registro no Ministério de Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal (SIF).

6.ROTULAGEM

O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes, especialmente**:**

Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 da ANVISA/MS;

Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS;

Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS e RDC Resolução RDC Nº 35, DE 17 DE JUNHO DE 2009.

Resolução nº 35, de 17 de junho de 2009 - Agência Nacional de Vigilância Sanitária e principalmente o Decreto Nº 44835 DE 04/08/2017 – Estadual de Pernambuco.

No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar **principalmente**, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- Identificação do produto, inclusive a marca;
- Nome e endereço do fabricante;
- Registro de Inspeção;
- Informação Nutricional;
- Data de embalagem;
- Data de validade ou prazo máximo para consumo;

- Número do lote;
- Carimbo, na própria casca do ovo (segundo determinação da O.S.).

7.VEÍCULOS DE ENTREGA

Os veículos para transporte e entrega dos gêneros alimentícios deverão apresentar CERTIFICADO DE VISTORIA, que deverá ser emitido no município ou Estado que o veículo esteja cadastrado, sendo o mesmo expedido pela respectiva autoridade da área de vigilância sanitária a nível municipal ou a nível estadual.

Os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto.

(Portaria CVS – 15, de 07-11-91 – NORMAS PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO).

Paula Araújo
Gerente do Departamento de Apoio Nutricional
CRN 19176

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO
PIMENTÃO VERDE

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

O pimentão refere-se a um grupo de cultivares da espécie *Capsicum annuum*, muito utilizado na culinária de todo o mundo. Os vários cultivares produzem frutos com diferentes cores sendo as mais conhecidas o verde, o amarelo e o vermelho. Porém, existem outras variedades bastante exóticas, como o branco, roxo, azulado, preto e laranja.

CLASSIFICADAS em:

a) Extra - Quando constituída por verduras de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanho uniforme e típico da variedade. Não são permitidos defeitos nas verduras que lhes alterem a sua conformação e aparência;

b) De primeira - Quando constituída por verduras de boa qualidade, que não foram classificadas na classe anterior, desde que conservem as suas características. São tolerados pequenos defeitos na conformação, ligeira descoloração e ligeiros danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves e não alterem sua conformação e aparência;

c) De segunda - Quando constituída por verduras de boa qualidade, com todas as características da espécie, verdes, turgescentes, firmes e intactas. São tolerados defeitos no desenvolvimento, coloração, tamanho e danos de ordem física ou mecânica, desde que não afetem seriamente suas características, não é obrigatória a uniformidade de coloração e tamanho.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1 GERAIS

Tipo verde, de primeira, tamanho e coloração uniforme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.

As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazerem as seguintes condições:

a) serem frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares;

b) apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma, e cor própria da espécie e variedade;

c) estarem livres de enfermidades e insetos;

d) não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência;

e) estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente;

f) estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.

2.2 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aspecto: característico;

- Cor: característica e uniforme;

- Odor e sabor: característico.

2.3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

De acordo com as legislações vigentes.

2.4. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

De acordo com as legislações vigentes.

3. PRAZO DE FABRICAÇÃO

O pimentão deverá ser entregue após a colheita, pois é considerado como alimento perecível, e não se conserva por longo período de tempo.

4. PRAZO DE VALIDADE

As legislações vigentes não dispõem de prazo de validade determinado para hortifrutis como o pimentão *"in natura".*

5. EMBALAGEM

5.1. EMBALAGEM PRIMÁRIA

A embalagem primária do produto deverá ser em contentores plásticos bem higienizados.

6. VEÍCULOS DE ENTREGA

Os veículos para transporte e entrega dos gêneros alimentícios deverão apresentar CERTIFICADO DE VISTORIA, que deverá ser emitido no município ou Estado que o veículo esteja cadastrado, sendo o mesmo expedido pela respectiva autoridade da área de vigilância sanitária a nível municipal ou a nível estadual.Os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto.

(Portaria CVS – 15, de 07-11-91 – NORMAS PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO).

Paula Araújo
Gerente do Departamento de Apoio Nutricional
CRN 19176

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO

TOMATE

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

O tomate refere-se a um fruto do tomateiro (*Solanum lycopersicum*; Solanaceae).

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1 GERAIS

Tipo maduro, boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isento de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes.

Os frutos devem ser próprios para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazerem as seguintes condições:

a) serem frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares;

b) apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma, e cor próprias da espécie e variedade;

c) estarem livres de enfermidades e insetos;

d) não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência;

e) estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente;

f) estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.

2.2 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aspecto: característico;

- Cor: característica e uniforme;

- Odor e sabor: característico.

2.3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

De acordo com as legislações vigentes.

2.4. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

De acordo com as legislações vigentes.

3. PRAZO DE FABRICAÇÃO

Deverá ser entregue após a colheita, pois é considerada como alimento perecível, e não se conserva por longo período de tempo.

4. PRAZO DE VALIDADE

As legislações vigentes não dispõem de prazo de validade determinado para hortifrutis como o tomate *"in natura"*.

5. EMBALAGEM

5.1. EMBALAGEM PRIMÁRIA

A embalagem primária do produto deverá ser em contentores plásticos bem higienizados.

6. VEÍCULOS DE ENTREGA

Os veículos para transporte e entrega dos gêneros alimentícios deverão apresentar CERTIFICADO DE VISTORIA, que deverá ser emitido no município ou Estado que o veículo esteja cadastrado, sendo o mesmo expedido pela respectiva autoridade da área de vigilância sanitária a nível municipal ou a nível estadual.

Os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto.

(Portaria CVS – 15, de 07-11-91 – NORMAS PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO).

Paula Araújo
Gerente do Departamento de Apoio Nutricional
CRN 19176

COMISSÃO PERMANENTE DE SELEÇÃO – CPS
PORTARIA Nº 021/2020

ANEXO II

(EM PAPEL TIMBRADO DA LICITANTE)

AO: CENTRO DE ABASTECIMENTO E LOGÍSTICA DE PERNAMBUCO – CEASA-PE/O.S
ATT: COMISSÃO PERMANENTE DE SELEÇÃO – CPS
SR. FERNANDO ANTONIO RAMOS ALVES (PREGOEIRO)
EMPRESA:
CNPJ:
PROCESSO SELETIVO Nº 021/2022
PREGÃO PRESENCIAL Nº 009/2022
DATA DA ABERTURA: 05/07/2022
HORA: 09:00hs

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DAS CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO

Declaro, sob as penas da lei e para os fins requeridos, que a empresa _____ possui os requisitos necessários para habilitação exigido neste Edital.

_____, _____ de _____de 2022.

_____
Assinatura do Responsável Legal

COMISSÃO PERMANENTE DE SELEÇÃO – CPS
PORTARIA Nº 021/2020

ANEXO III

(EM PAPEL TIMBRADO DA LICITANTE)

AO: CENTRO DE ABASTECIMENTO E LOGÍSTICA DE PERNAMBUCO – CEASA-PE/O.S
ATT: COMISSÃO PERMANENTE DE SELEÇÃO – CPS
SR. FERNANDO ANTONIO RAMOS ALVES (PREGOEIRO)
EMPRESA:
CNPJ:
PROCESSO SELETIVO Nº 021/2022
PREGÃO PRESENCIAL Nº 009/2022
DATA DA ABERTURA: 05/07/2022
HORA: 09:00hs

DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO SUPERVENIENTE

(Razão Social), estabelecido(a) na (endereço completo), inscrita no CNPJ sob nº _____, no uso de suas atribuições legais, vem DECLARAR, para fins de participação no processo seletivo em pauta, sob as penas da Lei, que inexiste qualquer fato impeditivo à sua participação na licitação citada, que não foi declarada inidônea e não está impedida de contratar com o Poder Público de qualquer esfera, ou suspensa de contratar com a Administração, e que se compromete a comunicar ocorrência de fatos supervenientes.

Por ser verdade assina a presente.

_____, _____ de _____de 2022.

_____
Assinatura do Responsável Legal

COMISSÃO PERMANENTE DE SELEÇÃO – CPS
PORTARIA Nº 021/2020

ANEXO IV

(EM PAPEL TIMBRADO DA LICITANTE)

AO: CENTRO DE ABASTECIMENTO E LOGÍSTICA DE PERNAMBUCO – CEASA-PE/O.S
ATT: COMISSÃO PERMANENTE DE SELEÇÃO – CPS
SR. FERNANDO ANTONIO RAMOS ALVES (PREGOEIRO)
EMPRESA:
CNPJ:
PROCESSO SELETIVO Nº 021/2022
PREGÃO PRESENCIAL Nº 009/2022
DATA DA ABERTURA: 05/07/2022
HORA: 09:00hs00hs

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DAS CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO PARA MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

Declaramos sob penas da lei e para os fins requeridos, que esta empresa é uma Microempresa/Empresa de Pequeno Porte, nos termos da legislação vigente, que não há nenhum dos impedimentos previsto nos incisos do § 4°, do artigo 3°, da Lei Complementar n° 123/06, e que cumprimos plenamente com os requisitos de habilitação exigido neste Edital.

_____, _____ de _____de 2022.

_____
Assinatura do Responsável Legal

COMISSÃO PERMANENTE DE SELEÇÃO – CPS
PORTARIA Nº 021/2020

ANEXO V

(EM PAPEL TIMBRADO DA LICITANTE)

AO: CENTRO DE ABASTECIMENTO E LOGÍSTICA DE PERNAMBUCO – CEASA-PE/O.S
ATT: COMISSÃO PERMANENTE DE SELEÇÃO – CPS
SR. FERNANDO ANTONIO RAMOS ALVES (PREGOEIRO)
EMPRESA:
CNPJ:
PROCESSO SELETIVO Nº 021/2022
PREGÃO PRESENCIAL Nº 009/2022
DATA DA ABERTURA: 05/07/2022
HORA: 09:00hs

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DO DISPOSTO NO INCISO XXXIII DO ART. 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL

_____(Razão Social)____, estabelecida na ____(endereço completo)____, inscrita no CNPJ sob nº _____, vem DECLARAR para fins de participação no processo seletivo em pauta, sob as penas da Lei, que está em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere à observância do disposto no inciso XXXIII, do Artigo 7º da Constituição Federal, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos, ressalvado na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos.

Por ser verdade assina a presente.

_____, _____ de _____de 2022.

_____
Licitante ou Representante Legal

COMISSÃO PERMANENTE DE SELEÇÃO – CPS
PORTARIA Nº 021/2020

ANEXO VI

(EM PAPEL TIMBRADO DA LICITANTE)

AO: CENTRO DE ABASTECIMENTO E LOGÍSTICA DE PERNAMBUCO – CEASA-PE/O.S
ATT: COMISSÃO PERMANENTE DE SELEÇÃO – CPS
SR. FERNANDO ANTONIO RAMOS ALVES (PREGOEIRO)
EMPRESA:
CNPJ:
PROCESSO SELETIVO Nº 021/2022
PREGÃO PRESENCIAL Nº 009/2022
DATA DA ABERTURA: 05/07/2022
HORA: 09:00hs

MODELO DA CARTA DE CREDENCIAMENTO

Pelo presente instrumento, credenciamos o (a) Sr. (a)_____, portador do documento de Identidade nº _____, para participar das reuniões relativas ao Processo Seletivo acima referenciado, o qual está autorizado a requerer vistas de documentos e propostas, manifestar-se em nome da empresa, apresentar lances verbais, desistir e interpor recursos, assinar propostas comerciais, rubricar documentos, assinar atas e praticar todos os atos necessários ao procedimento licitatório, a que tudo daremos por firme e valioso.

Data,

_____
Nome da Empresa
(Nome do Representante)
(Cargo)

COMISSÃO PERMANENTE DE SELEÇÃO – CPS
PORTARIA Nº 021/2020
ANEXO VII

MINUTA DO CONTRATO

CONTRATO CEASA/PE-O.S. N.º xxx/2022.

CONTRATO DE FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTICIOS, QUE ENTRE SI CELEBRAM O CENTRO DE ABASTECIMENTO E LOGÍSTICA DE PERNAMBUCO – CEASA/PE-OS E ....., NA FORMA ABAIXO ADUZIDA.

O CENTRO DE ABASTECIMENTO E LOGÍSTICA DE PERNAMBUCO – CEASA-PE/O.S., associação civil de direito privado sem fins econômicos, qualificada como Organização Social pelo Decreto nº 26.296, de 08 de janeiro de 2004, com titulação renovada pelo Decreto Estadual n.º 51.298, de 03 de setembro de 2021, instituída nos moldes da Lei Estadual nº 11.743, de 20 de janeiro de 2000, e regulamentado pelo Decreto Estadual nº 23.046, de 19 de fevereiro de 2001, inscrita no CNPJ sob o nº 06.035.073/0001-03, com endereço à BR 101 Sul, Km 70, nº 550- Edifício Administração Central, Bairro Curado, nesta cidade de Recife, Estado de Pernambuco, neste ato representado por seus Diretores Presidente e Programas Especiais, respectivamente, **Sr. Gustavo Henrique de Andrade Melo,** brasileiro, casado, administrador de empresas, inscrito no CPF sob o n. ....., residente e domiciliado na cidade do Recife/PE, e **Sra. Patrícia V. Rabelo de Amorim**, brasileira, estado civil, profissão, inscrita no CPF sob o n.º ....., residente e domiciliado na cidade do Recife/PE, daqui por diante designado simplesmente **CONTRATANTE,** ou **CEASA-PE/O. S.**, e **.....,** inscrita no CNPJ sob o nº ....., sediada ..... Pernambuco, neste ato representado ....., resolvem celebrar o presente **TERMO DE CONTRATO**, decorrente do Processo Seletivo n.º ..... observado às disposições do Regulamento Próprio de Contratação de Obras, Serviços, Compras e Alienações do CEASA/PE.OS, mediante as cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

Constitui objeto do presente instrumento a contratação de empresa para fornecimento parcelado, sob demanda, de gêneros alimentícios hortifrutigranjeiros para atender as 23 Unidades Prisionais do Estado de Pernambuco, em conformidade com as condições e especificações constante no instrumento convocatório.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA DESCRIÇÃO E EXECUÇÃO DO OBJETO CONTRATADO

A CONTRATADA na execução do contrato em apreço além das especificações contidas no Instrumento Convocatório, deve cumprir as contidas no **anexo I – da localização espacial das unidades prisionais e anexo II** – especificações técnicas, verificar mais anexos no edital, do termo de referência vinculado a este contrato e, as abaixo relacionadas.

§ 1º - Especificação do objeto e do seu quantitativo está descrito detalhadamente no Anexo II do termo de referência vinculado a este instrumento, conforme planilha resumo que segue abaixo:

INSUMOS	RAIO ATÉ 100KM	RAIO DE 101 A 200 KM	RAIO DE 201 A 400 KM	RAIO DE 401A 800 KM	QUANTIDADE ANUAL
Abóbora	79.687	21.801	14.079	8.353	123.920
Banana	186.483	79.179	24.964	13.175	303.802
Batata Doce	267.075	112.830	63.885	21.570	465.360
Batata Inglesa	160.392	43.358	21.681	12.163	237.595
Cará	377.895	33.285	57.480	-	468.660
Cebola	150.870	38.458	18.444	10.347	218.119
Cenoura	85.675	19.265	12.643	6.501	124.083
Chuchu	4.028	1.198	1.016	690	6.931
Coentro	25.210	9.885	3.155	2.790	41.040
Macaxeira	105.264	88.831	28.146	41.597	263.838
Mamão	17.172	26.770	3.671	2.766	50.379
Melancia	477.806	155.955	72.894	38.338	744.993
Melão	16.503	26.635	3.671	1.781	48.590
Pimentão	43.400	9.174	3.780	2.266	58.620
Tomate	120.676	39.336	19.898	9.981	189.892
Ovo bdj	1.796	842	282	135	3.054
Ovo unid	3.232.793	1.514.730	506.714	242.280	5.496.517

§ 2º - DO PRAZO, LOCAL E CONDIÇÕES DE ENTREGA DO OBJETO
O prazo para entrega dos gêneros adquiridos será de 07 (sete) dias corridos, contados a partir da data de recebimento da Ordem de Fornecimento pela **CONTRATADA**, observado o cronograma de entrega dos produtos.

I - As Ordens de Fornecimento serão enviadas pela **CONTRATANTE** a **CONTRATADA**, no e-mail institucional fornecido pela **CONTRATADA**.

II - Os locais de entrega dos produtos estarão dispostos no Cronograma de Entrega fornecido pela **CONTRATANTE**, com abrangência no Estado de Pernambuco, em observância ao calendário de distribuição de gêneros alimentícios hortifrutigranjeiros definido em conjunto pela Gerência do **NUSERES** do **CONTRATANTE** e a equipe técnica da SERES.

a) Por se tratar de entregas ponto a ponto, com abrangência nas 23 (vinte e três) Unidades Prisionais do Estado de Pernambuco, deverá ser adotada a modalidade de frete *Cost, Insurance and Freight* (CIF), onde o fornecedor será responsável por todos os custos e riscos com a entrega dos produtos.

III - Os produtos deverão estar devidamente acondicionados em embalagem resistente à vibração ou a pequenos impactos, em boas condições de higiene;

IV - Os veículos de entrega **não poderão** possuir em seu compartimento outros produtos misturados aos itens do objeto deste documento.

V- Todos os veículos de entrega deverão estar de acordo com as especificações exigidas no Anexo II do termo de referência vinculado ao presente instrumento.

VI - Os produtos deverão ser fornecidos em embalagens apropriadas, com visualização externa dos dados relativos à identificação do produto, procedência, validade (quando pertinente) e especificações técnicas.

VII - No fornecimento do gênero *"Ovo de Galinha"* deverá ser observado pela **CONTRATADA** o cumprimento dos termos previstos no Decreto Estadual nº 44.835/2017, que versa sobre o sistema de identificação individual dos ovos produzidos no Estado de Pernambuco, que permite a rastreabilidade dos mesmos, desde a procedência até a comercialização (devem estar expostas informações como a data de produção e o número de registro na Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária do Estado de Pernambuco - ADAGRO).

VIII - Todos os veículos de entrega deverão estar devidamente assegurados (apólice de seguro), como também deverão estar com a manutenção em dia, para evitar reposição ou atraso nas entregas.

§ 3º DA RECUSA DO OBJETO

I - Os produtos objeto do presente Termo de Referência poderão ser recusados total ou parcialmente, conforme as circunstâncias relacionadas abaixo:

r) Quando as embalagens não estiverem identificadas com o nome do produto, procedência, validade (quando pertinente) e especificações técnicas;

s) Quando os produtos apresentarem vícios de quantidade como embalagem violada, amassada, fora do prazo de validade, com acondicionamento impróprio;

t) Quando houver qualquer situação de desacordo entre os produtos fornecidos;

u) Quando os produtos para os quais a nota fiscal/fatura estiver com a especificação do objeto e quantidade em desacordo com o discriminado neste Termo de Referência, no Edital e seus anexos.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO PREÇO

O valor global estimado do presente instrumento para o período de 12 (doze) meses será de **R$ xxxxxxxxxxxxxxxxx** conforme discriminado abaixo:

LOTE	RAIO	UP`S	QTD.	VLR. UNIT. POR KG TRANSPORTADO	VLR. GLOBAL ESTIMADO
	ATÉ 100KM	PAMFA, PFDB, PJALLB, COTEL, PFAL, CPFR, CSP, PIG, PAISJ, PPBC, PDEPG e PVSA			
	DE 101 ATÉ 200KM	PIT, PJPS, PTAC, PSCC, PDRRL,			
	DE 201 ATÉ 400KM	PABA, PDAD, CRA, CPFB			
	DE 401 ATÉ 800KM	PDEG, PSAL			

Parágrafo Primeiro – Somar-se-á ao valor da logística prevista no quadro acima, o valor gênero alimentício fornecido, conforme média aritmética do preço quinzenal máximo unitário do gênero adquirido, divulgado pelo serviço de Informação do Mercado Agrícola - SIMA-PE, calculada sobre o número de ocorrências na quinzena em que for emitida a(s) ordem(s) de fornecimento, considerando 03 (três) casas decimais com arredondamento entre a terceira e a quarta casa decimal; Não havendo qualquer ocorrência de registro do preço máximo do produto no SIMA, será considerada a média da cotação do preço mais comum, permanecendo tal situação será considerado o preço mínimo;

Parágrafo Segundo – Deverão está inclusos nos valores supramencionados (LOGÍSTICA + SIMA), todos os custos diretos e indiretos, decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos,

encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, seguro, taxas e todos os necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

Parágrafo Terceiro – O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos a **CONTRATADA** dependerão do quantitativo efetivamente fornecido.

CLAUSULA QUARTA – DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

O pagamento pelo fornecimento dos produtos e prestação de serviços será realizado no prazo de até 30 (trinta) dias úteis após apresentação da respectiva Nota Fiscal Eletrônica, conforme demanda efetivamente realizada, contendo o devido **ATESTO DE RECEBIMENTO**, comprovantes de entrega e certidões de regularidade fiscal da **CONTRATADA**.

§ 1º - O pagamento mensal será efetuado através de depósito bancário em conta específica da **CONTRATADA**, preferencialmente em instituição bancária indicada pelo **CONTRATANTE**.

I - Caso a **CONTRATADA** opte por receber o pagamento em instituição bancária divergente da indicada pelo **CONTRATANTE** deverá a mesma arcar com todos os custos das tarifas pertinentes a operação (TED ou DOC), conforme valores definidos pelo Banco, obrigando-se a proceder ao ressarcimento dos respectivos valores a conta específica do **CONTRATANTE**, que efetuou a transação.
II - Não havendo o ressarcimento no período de competência, fica autorizado o **CONTRATANTE** a efetuar a retenção dos valores no faturamento do mês subsequente, independente de notificação prévia, sujeitando a **CONTRATADA** as sanções administrativas contratuais, por descumprimento de obrigação de fazer.

§ 2º - Para todos os efeitos deverá constar na nota fiscal a descrição resumida do produto, composição e marca (quando cabível) conforme proposta adjudicada, conforme proposta adjudicada.

I - A nota fiscal deverá estar acompanhada dos respectivos comprovantes de entregas, conforme Ordem de Fornecimento, sem os quais não será realizado o pagamento dos gêneros alimentícios fornecidos.

II - Os comprovantes de entrega deverão conter o carimbo e a assinatura do responsável pelo recebimento dos gêneros dos gêneros na Unidade Prisional conforme habilitação disponibilizada pela SERES ao CEASA.

III - O faturamento dos gêneros alimentícios hortifrutigranjeiros deverão ser emitidos separados, detalhando em cada nota a quantidade de insumos entregues por raio e o transporte referente a nota fiscal dos insumos.

§ 3º - A **CONTRATANTE** pode suspender o pagamento enquanto houver as seguintes condições:

a)Houver falta do **ATESTO DE RECEBIMENTO**;
b) Houver alguma eventual pendência tributária, sejam elas sociais, trabalhistas, previdenciária, fiscais, comerciais ou qualquer outra natureza resultante da execução do contrato;
c)Quando não houver comprovação da entrega dos produtos.

§ 4º - Para efeitos de pagamento, a contratada deverá encaminhar em conjunto com a nota(s) fiscal(is) / fatura(s) e relatório(s) de execução de serviços, comprovantes de Regularidade Fiscal e Trabalhista, mediante as seguintes certidões:

I - Certidão de regularidade perante a Fazenda Nacional, inclusive em relação à dívida ativa do Instituto Nacional do Seguro Social – INSS, mediante a apresentação de certidões conjunta da RFB e

PGFN, nos termos da portaria conjunta PGFN/RFB nº 1.751, de 01 de outubro de 2014 e alterações posteriores;

II - Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ), do Ministério da Fazenda, emitida nos Termos da Instrução Normativa da Secretaria da Receita Federal do Brasil – RFB em vigor.

III - Certidão de regularidade fiscal junto a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante;

IV - Certidão de regularidade fiscal junto a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante;

V - Certidão de regularidade relativo ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), através da apresentação do CRF - Certificado de Regularidade do FGTS expedido pela Caixa Econômica Federal.

VI- Certidão com a comprovação de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei n.º 5.452, de 1º de maio de 1943.

CLÁUSULA QUINTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTARIA E REAJUSTE

As despesas decorrentes desta contratação serão atendidas por meio dos recursos advindos do Contrato de Gestão de nº 001/2016, celebrado entre o Estado de Pernambuco, através da Secretaria de Justiça e Direitos humanos – SJDH, Secretaria Executiva de Ressocialização - SERES e este Centro de Abastecimento e Logística de Pernambuco – CEASA-PE/O.S. ou outro que venha a substituí-lo conforme classificação do **Chamamento Público nº 001/2022 – Seleção Pública nº 001/2022 – Processo Licitatório nº 001.2022.CPL.SP.001.SERES**, conforme publicado no Diário Oficial do Estado em 08/06/2022.

§ 1º - Não haverá alteração de preço durante a execução deste contrato, salvo na hipótese de prorrogação e, após o transcurso de 12 (doze) meses de vigência contratual, cujo índice não poderá ser superior ao Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA, conforme o Regulamento Próprio de Contratação de Obras, Serviços, Compras e Alienações do CEASA-PE/O.S.

I- Os reajustes contratuais poderão ser concedidos a cada 12(meses) da vigência contratual, mediante negociação entre as partes **e, serão necessariamente precedidos de solicitação da CONTRATADA**, efetuada no decorrer da vigência contratual e/ou até a data anterior a efetivação da prorrogação contratual, sob pena de não o fazendo tempestivamente, ocorrer preclusão do seu direito. Formalizadas, a critério do **CONTRATANTE** por meio de Termo Aditivo ou Apostilamento.

§ 2º - Assegurada a revisão contratual com vista ao restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro inicial, na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis, ou previsíveis, porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou, ainda, em caso de força maior e/ou caso fortuito, desde que, **devidamente comprovado pela Contratada**. Formalizado por meio de Termo Aditivo.

CLÁUSULA SEXTA – DA VIGÊNCIA

O presente Contrato terá vigência de 12 (doze) meses, a contar data da assinatura, podendo ser prorrogado por interesse das partes, conforme previsão contida no Regulamento de Contratações de Obras, Serviços, Compras e Alienações do **CONTRATANTE**, formalizado por meio de termo aditivo.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

Responsabiliza-se o CONTRATANTE em exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com as cláusulas contratuais, termos e referência e proposta vinculada ao presente ajuste, assim como:

§ 1º - Acompanhar e fiscalizar a entrega dos gêneros alimentícios adquiridos;

§ 2º - Realizar o devido pagamento conforme as condições descritas neste documento;

§ 3º - Aplicar eventual sanção conforme descrito neste documento;

§ 4º - Recusar no todo ou em parte o objeto contratado, quando o mesmo apresentar divergências quanto às especificações contidas neste instrumentos e naqueles a este vinculado;

§ 5º - Comunicar por escrito a **CONTRATADA** qualquer irregularidade encontrada no fornecimento dos gêneros alimentícios.

6º - Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura fornecida pela CONTRATADA, em conformidade com a legislação vigente.

CLÁUSULA OITAVA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

Obriga-se a CONTRATADA em executar o objeto contratual conforme especificações deste instrumento, termo de referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das obrigações contratualmente assumidas, além de fornecer os materiais, máquinas, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em qualidade e quantidade suficientes para a execução do objeto e, ainda:

§ 1º - Atender plenamente à **CONTRATANTE**, fornecendo os produtos no prazo, conforme § 2º, da cláusula segunda deste instrumento e, local designado pelo **CEASA-PE/O.S.** através do cronograma de entregas, com abrangência limitada ao Estado de Pernambuco, considerando que os produtos devem ser entregues nas Unidades Prisionais constantes nas Guias de Fornecimento;

§ 2º - Arcar com o pagamento de todos os tributos, contribuições fiscais, parafiscais e logística, que incidam ou venham a incidir direta e indiretamente, sobre o fornecimento dos produtos contratados, bem como as obrigações sociais incidentes sobre seus empregados.

§ 3º - Comunicar à **CONTRATANTE**, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas que antecede o prazo de vencimento de entrega, os motivos que impossibilitam o cumprimento do prazo de entrega previsto, responsabilizando pelos danos e prejuízos decorrentes da paralisação na execução dos serviços, salvo na ocorrência de motivo de força maior, apurado na forma da legislação vigente;

§ 4º - Substituições de marcas de produtos apenas serão aceitas, em casos de descontinuidade do produto no mercado, bem como a falta de matéria-prima comprometendo a produção, certificado pelos respectivos fabricantes. Em ambos os casos deverão ser emitidos pelo fornecedor documento comprovando situação semelhante em outras instituições de mesmo porte. A nova marca oferecida para substituição também deverá atender às especificações técnicas previstas neste instrumento e no Termo de Referência vinculado ao presente contrato;

§ 5º - Atender todas as condições e especificações dos produtos conforme descrito no instrumento convocatório e respectivos anexos.

§ 6º - Anexar as notas fiscais, em meio impresso e digital, os documentos inerentes ao processo de fornecimento, a efetiva comprovação de entrega dos produtos nas Unidades Prisionais, sob pena de glosa a Fatura;

§ 7º - Manter a integridade das embalagens e seguir as particularidades de cada alimento ou produto;

§ 8º - Manter legíveis nos rótulos das embalagens, quando cabível, o nome e composição do gênero, bem como lote, a data de produção, a validade, o número de registro no órgão oficial, o CNPJ, o endereço do fabricante/produtor e distribuidor, as condições de armazenagem e de quantidade (peso);

§ 9º - Cumprir os termos previstos no Decreto Estadual nº 44.835/2017, que versa sobre o sistema de identificação individual dos ovos produzidos no Estado de Pernambuco, que permite a rastreabilidade dos mesmos, desde a procedência até a comercialização (devem estar expostas informações como a data de produção e o número de registro na Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária do Estado de Pernambuco (ADAGRO);

§ 10 - Disponibilizar durante a entrega dos hortifrutigranjeiros, veículos com identificação a serviço do CEASA-PE/OS, equipamento de refrigeração adequada, certificado de dedetização atualizado (e disponível) e com higienização adequada;

§ 11 - A **CONTRATADA** deverá fornecer aos seus colaboradores fardamento padronizado e documento de identificação pessoal (crachá) para a realização da entrega dos hortifrutigranjeiros nas Unidades Prisionais do Estado de Pernambuco;

§ 12 - A **CONTRATADA** deverá fornecer em todas as entregas balança digital de precisão adequada para pesagem dos insumos em todas as Unidades Prisionais do Estado de Pernambuco com o certificado atualizado do INMETRO;

§ 13 - A **CONTRATADA** deverá entregar o faturamento completo com as guias de entregas originais até 05(cinco) dias úteis, a contar do 1º dia útil do fechamento da quinzena anterior.

§ 14 - A **CONTRATADA** deverá disponibilizar lacre de fechamento para as portas laterais e traseiras, em todas as entregas. Os números destes lacres deverão ser repassados antecipadamente a **CONTRATANTE** para elaboração das guias de entrega;

§ 15 - Arcar com as despesas relativas ao transporte, carga e descarga, embalagem e quaisquer outras despesas inerentes à entrega dos objetos descritos no contrato; e,

§ 16 - Providenciar imediatamente, no prazo de até 24 horas, a troca dos gêneros alimentícios que porventura foram entregues fora das especificações técnicas, e/ou fora do prazo de validade.

§ 17 - Manter durante toda a execução deste contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Processo Seletivo nº xxx/2022 – Pregão Presencial nº xxx/2022;

§ 18- Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica relacionadas à execução do objeto contratual, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Contratante;

§ 19 - Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

§ 20 - Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório

para o atendimento ao objeto contratado, isentando o CONTRATANTE de quaisquer ônus decorrente deste fato gerador;

§ 21 - Comunicar ao CONTRATANTE quaisquer alterações em seus atos societários e em seu quadro de dirigentes, quando houver, em até trinta dias da data do registro no órgão competente;

CLÁUSULA NONA – DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

Compete ao ocupante do Cargo de Diretor de Programa Especiais **ordenar as despesas inerentes à execução deste contrato, observado as respectiva área de atuação**, exercendo o controle e fiscalização, nos termos da cláusula 26, § 4º do Estatuto Social.

§ 1º - A fiscalização e a gestão do **CONTRATO** ficarão a cargo de funcionários distintos designados pela Diretoria do **CONTRATANTE,** os quais deverão acompanhar, fiscalizar e verificar a conformidade da prestação dos serviços;

CLÁUSULA DÉCIMA - DAS ALTERAÇÕES

Eventual alteração no presente Instrumento Contratual será celebrada por meio de Termo Aditivo, condicionado a autorização do **CONTRATANTE** e observará as normas do Regulamento Próprio de Contratação de Obras, Serviços, Compras e Alienações do CEASA-PE/O.S.

§ 1º - É admissível a alteração subjetiva do contrato consistente na fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na contratação original; contando que sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e, haja a anuência expressa do CEASA-PE/O.S. à continuidade do contrato.

§ 2º - Os CONTRATANTES acatam as inclusões e supressões porventura necessárias de produtos e serviços até 25% (vinte e cinco por cento) sobre o valor contratado atualizado, observado o disposto no Regulamento Próprio de Contratação de Obras, Serviços, Compras e Alienações do Centro de Abastecimento e Logística de Pernambuco – CEASA-PE/O.S

CLÁSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS PENALIDADES

Pela inexecução total ou parcial e/ou atraso injustificado na execução do objeto deste instrumento contratual, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal ressalvado os casos devidamente justificados e comprovados, a critério do CONTRATANTE, e ainda garantida a prévia e ampla defesa, serão aplicadas as cominações descritas nesta cláusula, cumulativamente ou não.

§ 1º - Comete infração administrativa, a Contratada que:

I - Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

II - Ensejar o retardamento da execução do objeto;

III - Fraudar na execução do contrato;

IV - Comportar-se de modo inidôneo;

V - Cometer fraude fiscal;

VI - Não mantiver a proposta.

§ 2º - A CONTRATADA que cometer qualquer das infrações discriminadas na cláusula acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

I - Advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;

II - Multa moratória de 0,1 % (um décimo por cento) do valor do CONTRATO, por dia de atraso injustificado do início da execução, até o limite máximo de 2%(dois por cento). Acima do limite estabelecido neste inciso, caracterizará inexecução total da obrigação assumida;

III - Multa compensatória de 10 % (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

IV - Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do inciso acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;

V - Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o CEASA-PE/O.S., pelo prazo de até dois anos;

VI – Impedimento de licitar e contratar com o CEASA-PE/OS e consequente descredenciamento do Registro Cadastral pelo prazo de até 05(cinco)anos;

VII - Declaração Inidoneidade para licitar ou contratar com o CEASA-PE/O.S., enquanto perdurem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a CONTRATADA ressarcir a CONTRATANTE, pelos prejuízos causados.

§ 3º - Também ficam sujeitas às penalidades, a CONTRATADA que:

I - Tenha sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

II - tenha praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da seleção de fornecedores;

III - demonstre não possuir idoneidade para contratar com o CEASA-PE/O.S. em virtude de atos ilícitos praticados.

§ 4º - A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à CONTRATADA.

§ 5º - A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado ao CONTRATANTE, observado o princípio da proporcionalidade.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA PREVENÇÃO E COMBATE À FRAUDE

A **CONTRATADA** no desempenho das atividades objeto deste CONTRATO compromete-se perante a **CONTRATANTE** a observar os preceitos legais instituídos pelo ordenamento jurídico brasileiro no que tange ao combate à corrupção, em especial **a Lei nº 16.309, de 08 de janeiro de 2018 – Lei Anticorrupção do Estado de Pernambuco**, regulamentada pelo Decreto Executivo n.º 46.967, de 28 de dezembro de 2018, abstendo-se de praticar ato(s) que possa(m) constituir violação à legislação aplicável ao presente instrumento pactual, incluindo aqueles descritos nas Leis supramencionadas.

§ 1º - A CONTRATADA declara por si e por seus administradores, funcionários, representantes e outras pessoas que agem em seu nome, direta ou indiretamente, estar ciente dos dispositivos contidos na Lei

nº 16.309/2018, comprometendo-se perante o **CONTRATANTE** a abster-se de praticar atos que possam constituir violação à legislação em epígrafe.

§ 2º - Qualquer descumprimento das regras da Lei Anticorrupção e suas regulamentações, por parte da **CONTRATADA**, em qualquer um dos seus aspectos, poderão ensejar: I - Instauração do Procedimento de Apuração da Responsabilidade Administrava – PAR, com aplicação das sanções administravas porventura cabível; II – Ajuizamento de ação com vistas à responsabilização na esfera judicial.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA PROTEÇÃO DE DADOS

A CONTRATADA, por si e por seus colaboradores, obriga-se a atuar no presente Contrato **em conformidade com a Legislação vigente sobre Proteção de Dados Pessoais e as determinações de órgãos reguladores/fiscalizadores sobre a matéria, em especial a Lei 13.709/2018**, o que inclui os dados pessoais dos representantes, gestores, fiscais e demais colaboradores do **CONTRATANTE e dos empregados da CONTRATADA** envolvidos na execução do presente Contrato. No manuseio dos dados a **CONTRATADA** deverá:

§ 1º - A CONTRATADA deverá guardar sigilo sobre os dados pessoais compartilhados pela **CONTRATANTE** e só poderá fazer uso dos dados exclusivamente para fins de cumprimento do objeto deste contrato, sendo-lhe vedado, a qualquer tempo, o compartilhamento desses dados sem a expressa autorização da **CONTRATANTE**, ou o tratamento dos dados de forma incompatível com as finalidades e prazos acordados.

§ 2º - A CONTRATADA está obrigada ao dever de confidencialidade e sigilo relativo a toda informação e/ou dados pessoais a que tenha acesso por virtude ou em consequência das relações profissionais que manterá com o CEASA-PE/O.S., devendo assegurar-se de que seus colaboradores, consultores e ou prestadores de serviço que no exercício das suas funções tenham acesso e/ou conhecimento da informação e/ou dados pessoais tratados, encontrem-se eles próprios contratualmente obrigados ao sigilo profissional.

§ 3º - A **CONTRATADA** será integralmente responsável pelo pagamento de perdas e danos de ordem moral e material, bem como pelo ressarcimento do pagamento de qualquer multa ou penalidade imposta à **CONTRATANTE** diretamente resultante do descumprimento pela **CONTRATADA** de qualquer das cláusulas previstas neste capítulo quanto à proteção e uso dos dados pessoais.

§ 4º - A CONTRATADA se compromete a adotar as medidas de segurança administrativas, tecnológicas, técnicas e operacionais necessárias a resguardar os dados pessoais que lhe serão confiados, levando em conta as diretrizes de órgãos reguladores, padrões técnicos e boas práticas existentes.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA- DA RESCISÃO

O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido pelo CONTRATANTE, sem prejuízo de perdas e danos, diante das seguintes situações:

§ 1º - Ocorrendo quaisquer dos motivos previstos na cláusula décima primeira do presente ajuste, sem prejuízo de outras mencionadas neste instrumento, e nos demais a este vinculado. Assegurado o contraditório e ampla defesa;

§ 2º - Ocorrendo à subcontratação total ou parcial do seu objeto, **sem a expressa anuência do CONTRATANTE.**

§ 3º - A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa, que prejudique a execução do contrato;

§ 4º - Descumprimento das cláusulas contratuais, especificações, projetos ou prazos;

§ 5º - A decretação de falência ou a instauração de insolvência civil da **CONTRATADA.**

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DAS VEDAÇÕES

Vedado à CONTRATADA caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação ou transação financeira sem prévia e expressa autorização do CONTRATANTE.

§ 1º - Interromper a execução dos Serviços sob alegação de inadimplemento por parte do CONTRATANTE, salvo nos casos previsto em lei.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA VINCULAÇÃO AO INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO

Integra o presente Contrato, como se aqui transcrito estivesse, Processo Seletivo n.º 021/2022 – Pregão Presencial nº 009/2022.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA– DO REGISTRO

O presente Contrato está registrado em livro próprio da Assessoria Especial do CEASA-PE/OS sob o nº xxx/2022

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Os casos omissos ou situações não explicitadas nas cláusulas deste Contrato serão decididos pelo **CONTRATANTE**, segundo as disposições contidas no Edital do processo de seleção nº xxx/2022- Pregão Presencial nº xxx/2022 e, respectivos anexos, consubstanciado no Regulamento Próprio de Contratação de Obras, Serviços, Compras e Alienações do CEASA/PE.OS, com alterações posteriores e demais normas regulamentares aplicáveis subsidiariamente a matéria;

§ 1º - Esta contratação obriga as partes e seus sucessores, que na falta delas assumem a responsabilidade pelo integral cumprimento do presente Contrato;

§ 2º - Compete a **CONTRATADA** responsabilizar-se civil, administrativa e penalmente, por quaisquer danos ou prejuízos de qualquer ordem causados pela **CONTRATADA** ou seus prepostos ao **CONTRATANTE** ou a terceiros, isentando a **CONTRATANTE** de toda e qualquer responsabilidade relativa à execução deste contrato;

§ 3º - A utilização de mão de obra necessária para a execução dos serviços previstos no presente Contrato, não configurará vínculo empregatício de qualquer natureza, nem gerará qualquer tipo de obrigação trabalhista ou previdenciária para o **CONTRATANTE;**

§ 4º - O **CONTRATANTE** não responderá solidária nem subsidiariamente pelos encargos trabalhistas, previdenciários e de ordem social, decorrentes da contratação de pessoal por parte da **CONTRATADA** para dar cumprimento ao presente contrato;
§ 5º - **O CONTRATANTE**, em nenhuma hipótese, arcará com despesas a título de lucros cessantes;

§ 6º - É dever da **CONTRATADA** o pagamento de multas, indenizações ou despesas que porventura venham a ser impostas por órgãos fiscalizadores da atividade da **CONTRATADA**, bem como o ônus decorrente de sua repercussão sobre o objeto deste Contrato;

§ 7º - Deverá a **CONTRATADA** ressarcir o **CONTRATANTE** de todas as despesas decorrentes de indenização em consequência de eventuais danos causados ao **CONTRATANTE**, ou a terceiros, pela **CONTRATADA** ou seus prepostos na execução de suas atividades;

§ 8º - Compete ainda a **CONTRATADA** responder por quaisquer prejuízos que profissionais alocados aos serviços contratados causar ao **CONTRATANTE**, ou a terceiros, decorrentes de ação ou omissão culposa, procedendo imediatamente aos reparos ou indenizações cabíveis e assumindo o ônus e responsabilidade decorrente;
§ 9º - Pequenos detalhes que não são usualmente especificados ou mostrados, mas que são necessários para a execução satisfatória deste contrato, deverá ser incluído como se tivessem sido citados, fazendo parte, portanto, do instrumento contratual;

§ 10 - Em caso de divergência entre os documentos e condições previstas neste Contrato, no processo de seleção e proposta da empresa **CONTRATADA**, prevalecerá quanto à interpretação aquela que melhor se avantajar ao CEASA/PE-OS;

§ 11- Ao término do prazo de vigência estipulado para o presente contrato e verificado a inexistência de prorrogação, este ajuste será considerado extinto de pleno direito, independente de notificação.

§ 12 - A celebração do presente contrato implica na aceitação plena e irrevogável das normas constantes do Processo Seletivo nº 021/2022 – Pregão Presencial nº 009/2022, parte integrante e inseparável deste, independente de transcrição total ou parcial de seu conteúdo, devendo suas disposições ser observadas e cumpridas pela CONTRATADA, durante toda a vigência contratual.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DO FORO

Fica eleito o foro da Cidade do Recife, capital do Estado de Pernambuco, para dirimir quaisquer questões relativas a este Contrato.

E, para firmeza e como prova de assim haverem entre si ajustado e contratado, foi lavrado o presente Contrato, em 02(duas) vias de igual teor e forma, o qual, depois de lido e achado conforme, vai assinado pelas partes contratantes e pelas testemunhas abaixo firmadas.

Recife, julho de 2022.

_____	_____
GUSTAVO HENRIQUE DE ANDRADE MELO	**PATRÍCIA VIANA RABELO DE AMORIM**
Diretor Presidente	**Diretora de Programas Especiais**
CEASA-PE/O.S	**CEASA-PE/O.S**

_____
CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

CPF/MF_____
CPF/MF_____