**EDITAL DE LICITAÇÃO**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 012/2023.**

**PROCESSO N.º 061/2023.**

A **PREFEITURA MUNCIPAL DE GUATAPARÁ**, torna público que, **no dia 22/05/2023, às 09h00m (nove horas)**, deverão ser protocolados, na sede do Município, sito à Rua dos Jasmins n. 296, para realizar a licitação, na modalidade pregão presencial, do tipo menor preço unitário, que visa o Registro de Preços, para aquisição de hortifrutigranjeiros, a serem utilizados na Merenda Escolar,que será regida pela Lei Federal nº. 10.520, de 17 de julho de 2002, aplicando-se subsidiariamente, no que couber, as disposições da Lei Federal nº. 8.666 / 93, com suas alterações legais, pela Lei Complementar nº. 123 / 2006, com nova redação dada pela Lei Complementar 147/2014, Decreto nº. 606 de 10 de fevereiro de 2005 e outras normas aplicáveis à espécie.

**1. DO OBJETO**

**1.1. Constitui objeto do presente pregão o Registro de Preços, para aquisição de hortifrutigranjeiros, a serem utilizados na Merenda Escolar, conforme disposições contidas neste Edital e especificações constantes no Anexo I.**

**2. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO**

2.1 Poderão participar deste certame licitatório, todos os interessados do ramo de atividade pertinente ao objeto licitado e, que preencherem as condições de credenciamento constantes do presente edital, sendo vedada a participação de empresas declaradas inidôneas ou suspensas pelo Poder Público de qualquer esfera ou sob processo de concordata, falência, concurso de credores, em dissolução ou liquidação.

**3. DA COMPOSIÇÃO DESTE EDITAL (ANEXOS)**

3.1 Fazem parte integrante e indissociável deste Edital, como se nele estivessem transcritos, os seguintes Anexos:

Anexo I - Termo de Referência;

Anexo II - Declaração de Cumprimento dos Requisitos de Habilitação;

Anexo III - Formulário para Apresentação de Proposta de Preço;

Anexo IV - Declaração de Inexistência de Fato Impeditivo Superveniente a Habilitação;

Anexo V - Declaração de Não Emprego de Menor;

Anexo VI - Minuta de Ata de Registro de Preços;

Anexo VII – Termo de Credenciamento;

Anexo VIII – Declaração tem pleno conhecimento do Edital e de seus Anexos.

Anexo IX – Cadastro da Licitante

**4. RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS**

4.1 Os recursos financeiros serão atendidos por verbas próprias, constantes do orçamento vigente, suplementada se necessário:

**Órgão: 03 – Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer**

**Unidade: 09 – Merenda Escola**

12.306.021.2.021 – Manutenção da Merenda Escolar

**Ficha dotação nº 121**

3.3.90.30.00 – Material de Consumo

3.3.90.30.07 – Gêneros de Alimentação

Fonte de Recurso: 01 - 12 (Tesouro)

**Órgão: 03 – Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer**

**Unidade: 09 – Merenda Escola**

12.306.021.2.021 – Manutenção da Merenda Escolar

**Ficha dotação nº 122**

3.3.90.30.00 – Material de Consumo

3.3.90.30.07 – Gêneros de Alimentação

Fonte de Recurso: 13 05 - 200 (Federal - PNAE)

**Órgão: 03 – Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer**

**Unidade: 09 – Merenda Escola**

12.306.021.2.021 – Manutenção da Merenda Escolar

**Ficha dotação nº 120**

3.3.90.30.00 – Material de Consumo

3.3.90.30.07 – Gêneros de Alimentação

Fonte de Recurso: 07 05 - 200 (Federal - Qse)

**Órgão: 03 – Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer**

**Unidade: 09 – Merenda Escola**

12.306.021.2.021 – Manutenção da Merenda Escolar

**Ficha dotação nº 123**

3.3.90.30.00 – Material de Consumo

3.3.90.30.07 – Gêneros de Alimentação

Fonte de Recurso: 44 02 - 230 (Estadual-Ensino Médio)

**5. DA ENTREGA DOS ENVELOPES 01 e 02, DECLARAÇÃO DE HABILITAÇÃO, TERMO DE CREDENCIAMENTO E DECLARAÇÃO PARA MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE.**

**5.1. No dia e local e somente até o horário**, estipulado no preâmbulo, deverão ser entregues:

**5.1.1.** **Os Envelopes nº. 01** – “**PROPOSTA COMERCIAL**” e **nº. 2** “**DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO**”, em envelopes distintos, devidamente lacrados, indevassáveis e identificados na forma deste Edital;

**5.1.2.** **DECLARAÇÃO**, firmada pelo responsável legal da empresa licitante, com indicação do nome, cargo e R.G. do mesmo, constando o cumprimento dos Requisitos de Habilitação exigidos neste edital, conforme ANEXO II, sob pena da não aceitação da licitante neste certame, nos termos do disposto no item 9.2. deste Instrumento Convocatório e juntamente com este deverá ser apresentado o ato constitutivo, estatuto ou contrato social da licitante para fins de comprovação de que a referida declaração foi firmada pelo responsável legal da empresa.

**5.1.3**. Tratando-se de procurador, deverá apresentar o instrumento de procuração pública ou particular, com firma devidamente reconhecida, constando poderes específicos para representar legalmente a empresa, bem como, poderes específicos para formular lances verbais, negociar preços, interpor recursos e desistir de sua interposição, apresentar razões recursais e contra-razões para a prática de todos os atos pertinentes e inerentes a este certame, sendo que para este caso poderá ser apresentado o Termo de Credenciamento, conforme ANEXO VII, com firma devidamente reconhecida, devendo apresentar, ainda, o ato constitutivo, estatuto ou contrato social da licitante para fins de comprovação dos poderes do outorgante do referido instrumento, e documento pessoal de identificação com foto; ou

**5.1.4.** Tratando-se de proprietário, sócio, dirigente ou pessoa de condição assemelhada, deverá apresentar documento comprobatório da sua condição, no qual estejam expressos os seus poderes para exercer os direitos e assumir obrigações em nome daquela, também acompanhado, de documento pessoal de identificação com foto.

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

**5.3.** Não será admitido o credenciamento de um mesmo representante para mais de uma empresa.

**5.5** **Para os efeitos da Lei Complementar n. 123 / 2006** **e Lei Complementar nº 147/2014**, as MICROEMPRESAS e EMPRESAS DE PEQUENO PORTE deverão apresentar também uma **DECLARAÇÃO** nos seguintes termos:

“**DECLARAÇÃO PARA MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE”**

**MODELO DE DECLARAÇÃO**

(nome / razão social) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ n°. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, portador(a) da Carteira de Identidade nº. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ e do CPF nº. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, **DECLARA**, para fins do disposto no subitem 5.5 do Edital do Pregão Presencial nº. 012/2023, sob as sanções administrativas cabíveis e sob as penas da lei, ser \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (microempresa ou empresa de pequeno porte) nos termos da legislação vigente, não possuindo nenhum dos impedimentos previstos no § 4º do artigo 3º da Lei Complementar nº. 123 / 06.

....................., \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2023.

(assinatura do representante legal)

**COM RECONHECIMENTO DE FIRMA**

**5.5.1** A falsidade da declaração prestada nos moldes do item acima, objetivando os benefícios da Lei Complementar n. 123 / 2006, caracterizará o crime de que trata o art. 299 do Código Penal, sem prejuízo do enquadramento em outras figuras penais e da sanção administrativa consistente na aplicação de multa, no importe de 20% (vinte por cento) do valor global da proposta apresentada, bem como na declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública pelo prazo de 05 (cinco) anos.

**6. DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS NECESSÁRIOS À HABILITAÇÃO**

6.1 O envelope nº 01 – “Proposta Comercial” e o envelope nº 02 – “Documentos Necessários à Habilitação” ***deverão ser protocolados até às 09h00hs, do dia 22 de maio de 2023,*** separadamente, em 02 envelopes lacrados e rubricados em seu fecho, contendo em sua parte externa, os seguintes dizeres a seguir delineados:

**ENVELOPE 1 – “PROPOSTA COMERCIAL”**

**PREGÃO PRESENCIAL N.º 012/2023**

**RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE**

**ENDEREÇO COMPLETO**

**CNPJ**

**ENVELOPE 2 – “DOCUMENTOS NECESSÁRIOS À HABILITAÇÃO”**

**PREGÃO PRESENCIAL N.º 012/2023**

**RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE**

**ENDEREÇO COMPLETO**

**CNPJ**

**6.2** A proposta comercial deverá ser apresentada com base nas disposições deste Edital e seus anexos, especialmente, no Termo de Referência - ANEXO Ie conforme modelo fornecido (ANEXO III), em 1 (uma) via, datilografada ou impressa por qualquer processo eletrônico, em língua nacional, sem cotações alternativas, emendas, rasuras, borrões e entrelinhas, sendo todas as suas folhas identificadas com a razão social da empresa, e preferencialmente rubricadas e numeradas, devendo a última ser datada e assinada pelo representante legal da empresa licitante com a devida identificação do mesmo.

**6.3** Os documentos necessários à habilitação deverão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por tabelião de notas ou cópia acompanhada do original para autenticação pelo Pregoeiro ou por membro da Equipe de Apoio, sendo certo que, nenhum documento será autenticado durante a sessão de julgamento da presente licitação.

**6.4** Os licitantes que queiram participar com Matriz e executar o objeto com filial, deverão **OBRIGATORIAMENTE** apresentar todos os documentos necessários exigidos no edital tanto da matriz quanto da filial.

**7. DO CONTEÚDO DO ENVELOPE Nº 01 “PROPOSTA COMERCIAL”**

**7.1** A proposta comercial deverá mencionar os seguintes elementos:

**a)** Razão Social, endereço e CNPJ da licitante;

**b)** Número do Pregão a que se refere a proposta;

**c)** Prazo de validade da proposta: mínimo de 60 (sessenta) dias, contados a partir da data de sua apresentação;

**d)** Relação do objeto cotado, constando o número de ordem de apresentação dos itens, de acordo com a disposição contida no Anexo III deste edital, quantidade, unidade**,** valor unitário proposto e total de cada item, em expressão monetária vigente no Brasil e, em havendo divergência ou discrepância entre os valores unitários e global, prevalecerá o valor unitário;

**e)** Nos valores propostos deverão estar inclusos todos e qualquer encargos inerentes ao fornecimento objeto deste certame licitatório, tais como tributos, taxas, encargos sociais, trabalhistas, frete, seguro etc. incidentes direta ou indiretamente para o integral cumprimento da proposta apresentada, sendo que a **proposta deverá conter preços expressos em algarismos com duas casas decimais.**

**f)** **Condições de pagamento:** Entregas semanalmente, com pagamento em até 20 (vinte) dias após a apresentação do documento fiscal.

**g)** **Condições de Entrega do objeto licitado:** Os hortifrutigranjeiros deverão ser entregues semanalmente, de acordo com a necessidade do município, obedecendo-se as quantidades e horários estipulados através de pedido do Setor de Merenda Escolar.

**8. DO CONTEÚDO DO ENVELOPE “DOCUMENTOS NECESSÁRIOS À HABILITAÇÃO”**

**8.1.** Os **Documentos para Habilitação** deverão ser apresentados em uma via inclusa no respectivo Envelope nº. 02 – “Documentos para Habilitação”, preferencialmente numerados seqüencialmente e rubricados em todas as suas páginas por representante legal da licitante ou preposto, devendo a sua apresentação ser conforme a disposição do art. 32, “caput” da Lei nº. 8.666 / 93, com suas alterações legais, sendo que deverão ser apresentados os seguintes documentos, sob pena de Inabilitação do proponente:

**8.1.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA**, que conforme o caso consistirá em:

**a)** Registro comercial, no caso de empresa individual;

**b)** Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, com a comprovação da publicação na imprensa da ata arquivada, bem como das respectivas alterações, caso existam;

**c)** Inscrição do ato constitutivo no caso de sociedades civis, acompanhada de prova da eleição dos administradores ou diretoria em exercício;

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

**8.1.2. REGULARIDADE FISCAL e TRABALHISTA**, que será satisfeita através da apresentação dos seguintes documentos:

**8.1.2.1.** **Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas** (CNPJ);

**8.1.2.2.** **Prova de inscrição no cadastro de contribuinte estadual**, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

**8.1.2.3. Prova de regularidade para com a Fazenda Federal**, mediante apresentação de Certidão Conjunta de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;

**8.1.2.4. Prova de regularidade fiscal para com a Fazenda Estadual** do domicílio ou sede da licitante, expedida pelo órgão competente;

**8.1.2.5. Prova de regularidade fiscal para com a Fazenda Municipal** do domicílio ou sede da licitante expedida pelo órgão competente.

**8.1.2.6.** **Prova 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 no 5.452, de 1o de maio de 1943. (Incluído pela Lei nº 12.440, de 2011)

**8.1.2.7.** Prova de regularidade perante o **FGTS**;

**OBSERVAÇÃO:** Serão aceitos documentos e certificados de regularidade fiscal obtidos na rede Mundial de Computadores - Internet, estando condicionado ao fato de que os mesmos poderão ter a sua validade confirmada pelo Pregoeiro e Equipe de Apoio, nos respectivos sites.

**8.1.3.** **Qualificação econômico-financeira, que será satisfeita através da apresentação do seguinte documento:**

**8.1.3.1.** Certidão negativa de falência ou concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;

**8.1.4.** Qualificação Técnica, que será satisfeita através da apresentação do seguinte documento:

**8.1.4.1.** Atestado(s) emitido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, em nome do licitante, que comprovem quantitativos razoáveis, assim considerados de 50% (cinqüenta por cento) a 60% (sessenta por cento) da execução pretendida (Súmula nº 024 – TCE).

**8.1.4.1.1.** O(s) atestado(s) deverá(ao) conter:

- Prazo contratual, datas de início e término;

- Objeto fornecido;

- Quantidades fornecidas;

- Caracterização do bom desempenho da licitante;

- Outros dados característicos e,

- A identificação da pessoa jurídica emitente bem como o nome e o cargo do signatário.

**8.1.4.1.2.** A referida comprovação poderá ser efetuada pelo somatório das quantidades realizadas em tantos contratos quanto dispuser o licitante.

**8.1.5. Os licitantes deverão apresentar as seguintes DECLARAÇÕES:**

**8.1.5.1.** **DECLARAÇÃO** emitida pelo representante legal de que tem pleno conhecimento deste Edital e seus Anexos, bem como, de que recebeu todos os documentos e informações necessárias, os quais possibilitaram a correta elaboração de sua proposta comercial, declarando por fim, que aceita e se submete a todas as condições estabelecidas no presente Edital, conforme modelo constante do Anexo VIII deste Edital.

**8.1.5.2.** **DECLARAÇÃO** emitida pelo representante legal constando a inexistência de fato impeditivo legal de licitar ou contratar com órgãos ou entidades da Administração Pública em geral, conforme modelo constante do Anexo IV deste Edital.

**8.1.5.3.** **DECLARAÇÃO** emitida pelo representante legal de que a empresa encontra-se 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, conforme modelo constante do Anexo V deste Edital.

**8.2.** Os documentos exigidos deverão estar com prazo vigente e poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticados por servidor da Administração ou não, ou por publicação em órgão de imprensa oficial.

**8.3.** Nas hipóteses referidas no item anterior, não serão aceitos protocolos e documentos com prazo de validade vencido, ou na forma legal em se tratando de ME.

**8.4.** Qualquer certidão exigida nesta licitação, quando a mesma não estipular seu prazo de validade, deverá ser atualizada dentro de 90 (noventa) dias de sua emissão.

**8.5.** Caso a licitante seja a matriz e a executora do contrato seja a filial, os documentos referentes a Habilitação deverão ser apresentados em nome da Matriz e da filial, simultaneamente. Entretanto, aqueles documentos que são expedidos exclusivamente em nome da matriz, serão aceitos, desde que conste nos mesmos, a abrangência da respectiva filial que executará o contrato, sendo certo que a certidão negativa de falência e concordata deverá ser expedida pelo distribuidor do principal estabelecimento.

**9. DO RECEBIMENTO E ABERTURA DOS ENVELOPES**

**9.1.** No dia e no local e **somente até o horário (09h00m)**, neste Edital, os envelopes deverão ser protocolados no setor de protocolo, admitindo-se, contudo, a entrega por pessoas não previamente credenciadas, sendo registrados em ata os nomes dos licitantes. Sob pena de não participação no certame licitatório.

**9.1.1.** DECLARAÇÃO separada de qualquer dos envelopes exigidos no subitem abaixo, declarando expressamente que cumpre os requisitos de habilitação para o presente certame, conforme modelo do ANEXO II deste Edital;

**9.1.1.1.** Em se tratando de microempresa e empresa de pequeno porte, a declaração de que trata o item 5.5 deste edital, sob pena de não fazer jus às disposições contidas na Lei Complementar nº. 123/2006.

**9.1.2.** Em envelopes devidamente fechados, indevassáveis e identificados na forma prevista neste Edital, a documentação exigida para PROPOSTA COMERCIAL (envelope nº. 1) e para a HABILITAÇÃO (envelope nº. 2).

**9.1.3.** **TERMO DE CREDENCIAMENTO**, conforme ANEXO VII, com firma devidamente reconhecida.

**9.2.** A não entrega da Declaração exigida no subitem 9.1.1 deste Edital implicará no não-recebimento, por parte do Pregoeiro, dos envelopes contendo a documentação da Proposta Comercial e de Habilitação e, portanto, a não-aceitação da licitante neste certame.

**9.3.** Fica, desde já, expressamente definido que não será aceita a entrega de documentos para participação nesta licitação além do horário previsto neste edital, sendo que aqueles que chegarem depois do horário definido não serão recebidos.

**9.4.** Encerrada a fase de protocolo dos documentos exigidos na licitação, o pregoeiro concluirá, se ainda não o tiver feito, o exame dos documentos de credenciamento dos representantes das licitantes tal como previsto no item 5 supra, exame este efetivado antes da abertura da sessão.

**9.5.** Concluídas a fase de recepção dos documentos exigidos na licitação e de credenciamento dos representantes das licitantes, o Pregoeiro promoverá a abertura dos envelopes contendo as propostas comerciais, conferindo-as e rubricando-as em todas as suas folhas.

**9.6.** Após a entrega dos envelopes não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro.

**10. DO JULGAMENTO**

**10.1. DIVISÃO POR ETAPAS PARA ORDENAMENTO DOS TRABALHOS**

**10.1.1.** O julgamento da licitação será dividido em duas etapas:

a) Classificação das propostas; e

b) Habilitação, e obedecerá, quanto à classificação das propostas comerciais, ao critério do **MENOR VALOR UNITÁRIO (ITEM A ITEM)**.

**10.1.1.1.** Etapa de classificação dos preços propostos, compreendendo a ordenação das propostas de todas as licitantes, classificação das propostas passíveis de ofertas de lances verbais, oferta de lances verbais das licitantes proclamadas para tal, classificação final das propostas e exame da aceitabilidade da proposta da primeira classificada, quanto ao valor.

**10.1.1.2.** Etapa de habilitação compreendendo a verificação e a análise dos documentos apresentados no envelope “Documentos para Habilitação” da licitante classificada em primeiro lugar, relativamente ao atendimento das exigências constantes do presente Edital.

**10.2. DA ETAPA DE CLASSIFICAÇÃO DE PREÇOS**

**10.2.1.** Serão abertos os envelopes nº. 01 - “Proposta Comercial” das licitantes.

**10.2.2.** O Pregoeiro informará aos participantes presentes quais licitantes apresentaram propostas comerciais para o fornecimento do objeto da presente licitação e os respectivos valores ofertados item a item.

**10.2.3.** O Pregoeiro fará a ordenação dos valores das propostas – item a item, em ordem crescente, de todas as licitantes.

**10.2.4.** O Pregoeiro classificará a licitante da proposta de **MENOR VALOR UNITÁRIO (ITEM A ITEM)** e aquelas licitantes que tenham apresentado propostas em valores sucessivos e superiores para cada item em até 10% (dez por cento), relativamente à de menor preço, para que seus autores participem dos lances verbais.

**10.2.4.1**. O valor máximo, em reais, das propostas a serem admitidas para a etapa de lances verbais, conforme subitem 10.2.4, será o valor da proposta válida de menor valor por item, multiplicada por 1,10 (um vírgula dez), desprezando-se a terceira casa decimal.

**10.2.5.** Quando não houver, pelo menos, 3 (três) propostas escritas de preços nas condições definidas no subitem anterior, o Pregoeiro classificará as melhores propostas, até o máximo de 03 (três), para que seus autores participem dos lances verbais, quaisquer que sejam os preços oferecidos nas propostas escritas.

**10.2.5.1.** Para o computo das melhores propostas conforme subitem anterior, até o máximo de 3 (três), será considerado a de menor valor para cada item, acrescida de 02 (duas) outras propostas.

**10.2.6.** Em seguida, será iniciada a fase de apresentação de lances verbais a serem propostos pelos representantes das licitantes classificadas para tanto, lances verbais estes que deverão ser formulados de forma sucessiva, em valores distintos e decrescentes, ficando definido que o valor do primeiro lance verbal deverá ser inferior ao valor da menor proposta escrita ofertada.

**10.2.7.** O Pregoeiro convidará os representantes das licitantes classificadas (para os lances verbais), a apresentar, individualmente, lances verbais, a partir da proposta escrita classificada com o maior preço, prosseguindo sequencialmente, em ordem decrescente de valor.

**10.2.8.** Caso não mais sejam realizados lances verbais, será encerrada a etapa competitiva e ordenadas às ofertas, exclusivamente pelo critério de **MENOR PREÇO UNITÁRIO** (ITEM A ITEM).

**10.2.9.** A desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pelo Pregoeiro, implicará exclusão da licitante das rodadas posteriores de oferta de lances verbais, ficando sua última proposta registrada para classificação, no final da etapa competitiva.

**10.2.10.** Caso não se realizem lances verbais, será verificada a conformidade entre a proposta escrita de menor preço unitário para o respectivo item e o valor estimado para fornecimento deste mesmo item do objeto licitado.

**10.2.11.** Declarada encerrada a etapa competitiva e classificadas as propostas, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade da primeira classificada, quanto ao objeto e valor, decidindo motivadamente a respeito, sendo observado, para efeitos da Lei Complementar nº. 123/06, o disposto no item 10.4 “DA PARTICIPAÇÃO DE MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE”, deste Edital.

**10.2.12.** Caso haja empate nas propostas escritas, ordenadas e classificadas, e não se realizem lances verbais, o desempate se fará por sorteio, em ato público, na própria sessão do Pregão.

**10.2.13.** Nas situações previstas nos subitens 10.2.9, 10.2.12 e 10.3.4, o Pregoeiro poderá negociar diretamente com o representante credenciado para que seja obtido o melhor preço.

**10.2.14.** Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se a licitante desistente às sanções administrativas constantes do subitem 13.1, deste Edital.

**10.2.15.** Será desclassificada a proposta que contiver preço ou prestação do serviço condicionada a prazos, descontos, vantagens de qualquer natureza, não previstos neste Pregão Presencial, inclusive financiamentos subsidiados ou a fundo perdido.

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

**10.3. DA ETAPA DE HABILITAÇÃO, DECLARAÇÃO DA LICITANTE VENCEDORA E ADJUDICAÇÃO.**

**10.3.1.** Efetuados os procedimentos previstos no item 10.2 deste Edital, e sendo aceitável a proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro anunciará a abertura do envelope referente aos "Documentos para Habilitação" desta licitante.

**10.3.2.** As licitantes que deixarem de apresentar quaisquer dos documentos exigidos para a habilitação na presente licitação, ou os apresentarem em desacordo com o estabelecido neste Edital, serão inabilitadas.

**10.3.2.1.** A não apresentação dentro do Envelope nº. 2 – Documentação para Habilitação, de qualquer documento exigido neste Edital, para fins de habilitação, implicará na inabilitação da empresa licitante.

**10.3.3.** As microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeitos de habilitação, conforme item 08 deste Edital, sob pena de inabilitação, ainda que essa apresente alguma restrição.

**10.3.4.** Havendo alguma restrição na documentação para comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da declaração de vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, devendo a empresa interessada apresentar as respectivas certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

**10.3.5.** A não-regularização da documentação no prazo previsto no subitem 10.3.4., implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo da aplicação de multa equivalente a 20% (vinte por cento) do valor da proposta apresentada, bem como na declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública pelo prazo de 05 (cinco) anos, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

**10.3.6.** Constatado o atendimento das exigências previstas neste Edital, a empresa licitante será declarada vencedora, sendo-lhe adjudicado o objeto da licitação, pelo próprio Pregoeiro, na hipótese da inexistência de recursos, e, homologado pelo Prefeito Municipal, na hipótese de existência de recursos e desde que os mesmos sejam improvidos, face ao reconhecimento da regularidade dos atos procedimentais.

**10.3.7.** Se a empresa licitante desatender às exigências de habilitação definidas neste Edital, o Pregoeiro examinará a oferta subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à habilitação da licitante, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao Edital, sendo a respectiva licitante, declarada vencedora e a ela será adjudicado o objeto do certame, pelo Pregoeiro.

**10.3.8.** Da sessão do Pregão será lavrada ata circunstanciada, que mencionará as licitantes credenciadas, as propostas escritas e as propostas verbais finais apresentadas, a ordem de classificação, a análise da documentação exigida para habilitação e os recursos interpostos, devendo ser a mesma assinada, ao final, pelo Pregoeiro, sua Equipe de Apoio e pelo(s) representante(s) credenciado(s) da(s) licitante(s) ainda presente(s) à sessão.

**10.3.9.** Os envelopes com os documentos relativos à habilitação das licitantes não declaradas vencedoras permanecerão em poder do Pregoeiro, devidamente lacrados, até que seja assinado o respectivo contrato. Após esse fato, ficarão por 20 (vinte) dias correntes à disposição das licitantes interessadas. Findo esse prazo, sem que sejam retirados, serão destruídos.

**10.3.10.** Ao final da sessão, na hipótese de inexistência de recursos, será feita, pelo Pregoeiro, a adjudicação do objeto da licitação à licitante declarada vencedora, com posterior encaminhamento dos autos a autoridade superior para homologação do certame e decisão quanto à contratação; na hipótese de existência de recursos, os autos serão encaminhados ao Prefeito Municipal para julgamento e, em caso de improvimento, adjudicação do objeto da licitação à licitante vencedora, homologação do certame e decisão quanto à contratação.

**10.4** **“DA PARTICIPAÇÃO DE MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE”**

**10.4.1** Nos termos dos artigos da Lei Complementar nº. 123/06, após a classificação final dos preços propostos, como critério de desempate, será dada preferência à contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte desde que o menor preço ofertado não seja de uma microempresa ou empresa de pequeno porte.

**10.4.2.** O empate mencionado no caput deste item será verificado na(s) situação(ões) em que a(s) proposta(s) apresentada(s) pela microempresa ou empresa de pequeno porte seja igual ou até 5% (cinco por cento) superiores à(s) proposta(s) mais bem classificada(s) em cada item, ocasião(ões) na(s) qual(is), proceder-se-á da seguinte forma:

**10.4.2.1** A microempresa ou empresa de pequeno porte melhor classificada no item, de acordo com o disposto no subitem 10.4.2 poderá, no prazo de 5 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão, apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado.

**10.4.2.2**. Não ocorrendo à contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do subitem 10.4.2.1, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na situação definida no subitem 10.4.2, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.

**10.4.3.** No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo estabelecido no subitem 10.4.2, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

**10.4.4.** Na hipótese da não-contratação nos termos previstos nos subitens anteriores, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame, na própria sessão pública, após verificação da documentação de habilitação.

**11. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS:**

**11.1.** Ao final da sessão, depois de declarada a licitante vencedora do certame, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, com registro em ata da síntese das suas razões, podendo juntar memoriais no prazo de 3 (três) dias úteis, ficando as demais licitantes desde logo intimadas para apresentar contra-razões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo da recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

**11.2.** A falta de manifestação imediata e motivada da licitante em recorrer, ao final da sessão do Pregão, importará na preclusão do direito de recurso e a adjudicação do objeto da licitação pelo Pregoeiro à licitante vencedora.

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

**11.4.** Os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados na sede da Prefeitura Municipal de Guatapará.

**11.5.** Julgados os recursos, e constatada a regularidade dos atos procedimentais, o Prefeito Municipal, homologará a licitação e determinará a convocação dos beneficiários para a assinatura da Ata de Registro de Preços.

**11.6** A ata de registro de preços será formalizada, conforme Anexo VI.

**11.7** A licitante que convocada para assinar a ata deixar de fazê-lo no prazo fixado, dela será excluída.

**11.8** Colhidas às assinaturas, o Órgão Gerenciador providenciará a imediata publicação da ata e, se for o caso, do ato que promover a exclusão de que trata o subitem anterior.

**12. DAS SANÇÕES PARA O CASO DE INADIMPLEMENTO**

**12.1** A licitante, pela inexecução total ou parcial das condições estabelecidas no ajuste, sem a devida justificativa aceita por este órgão licitante, e sem prejuízo das demais sanções aplicáveis, ficará sujeita, a critério deste mesmo órgão licitante, às seguintes penalidades:

**12.1.1** advertência;

**12.1.2** multa de 10% (dez por cento) do valor global do contrato;

**12.1.3** suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com este órgão licitante, pelo prazo de até 02 (dois) anos;

**12.1.4** declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo de sanção aplicada com base no inc. III do art. 87 da Lei nº 8.666/93.

**12.2** Pelo atraso na entrega do objeto licitado, observando-se as condições e o prazo de entrega previamente definido, será apenada à licitante, multa moratória de 0,1 % (zero vírgula um por cento) por dia de atraso até o limite de 10% (dez por cento) sobre o valor do objeto entregue em atraso, independentemente das sanções legais que possam ser aplicadas, de acordo com os arts. 86,87 e 88, da Lei nº 8.666/93, salvo se o prazo for prorrogado pela Administração.

**12.3** A multa referida no subitem anterior será descontada do pagamento devido à licitante.

**12.4** A licitante estará, ainda, sujeita às penalidades previstas nos arts. 90 a 97 da Lei nº 8.666/93.

**13. DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO**

**13.1** Até 02 (dois) dias úteis da data fixada para recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o presente edital.

**13.2** Caberá o pregoeiro decidir sobre a petição no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.

**13.3** Acolhida a petição contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame.

**13.4** A ocorrência de impugnação de caráter meramente protelatório, ensejando assim o retardamento da execução do certame, a autoridade competente poderá, assegurado o contraditório e a ampla defesa, nos termos da legislação vigente.

**13.5** Quem impedir, perturbar ou fraudar, assegurando o contraditório e a ampla defesa, a realização de qualquer ato do procedimento licitatório, incorrerá em pena detenção, de 02 (dois) a 03 (três) anos, e multa, nos termos do art. 93 da Lei 8.666/93 e suas alterações.

**14. ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**14.1** Homologado o processo licitatório pela autoridade competente, o Pregoeiro da Prefeitura Municipal de Guatapará convocará o licitante vencedor para, no prazo de 02 (dois) dias úteis, assinar a ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, sob pena de decair do direito do Registro.

**14.2** O prazo de validade da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, contado a partir da data da publicação da respectiva Ata.

**14.3** Durante o prazo de validade desta Ata de Registro de Preços, o Município de Guatapará não será obrigado a adquirir os materiais referidos na Cláusula Primeira, podendo fazê-lo através de outra licitação quando julgar conveniente, sem que caiba recurso ou indenização de qualquer espécie às empresas detentoras, ou, cancelar a Ata, na ocorrência de alguma hipóteses legalmente previstas para tanto, garantimos à detentora, neste caso, o contraditório e ampla defesa.

**15. DAS CONTRATAÇÕES**

**15.1** O Contrato, no caso do presente Pregão, será substituído pela Nota de Empenho de Despesa na forma do artigo 62, “caput” e parágrafo 4º, da Lei 8.666/93.

**15.2** A adjudicatária, com os preços registrados, se obriga, nos termos deste Edital, a:

**15.2.1**. Após a homologação da licitação, retirar a Nota de Empenho no prazo de 02 (dois) dias, contados do recebimento da requisição emitida pelo setor competente;

**15.2.2** Entregar o objeto adjudicado, nas quantidades solicitadas pelo setor competente, no prazo de 05 (cinco) dias corridos, contados do recebimento da Nota de Empenho, acompanhado de Nota Fiscal com especificação e quantidade rigorosamente idêntica ao discriminado no Anexo I deste edital;

**15.2.3** Substituir, ás suas expensas, no prazo de 10 (dez) dias úteis, após notificação formal, os materiais entregues em desacordo com as especificações deste Edital, seus anexos e com a respectiva proposta, ou que apresente vício de qualidade;

**15.2.4** A contratada ficará obrigada a aceitar, nas condições deste edital, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do objeto adjudicado, devendo supressões acima desse limite ser resultantes de acordo entre as partes.

**15.2.5** Se a licitante vencedora não cumprir o prazo do item 15.2.1, 15.2.2 e 15.2.3 ou recusar-se a retirar a nota de empenho, sem justificativa formalmente aceita pela autoridade competente, decairá do direito de fornecedor o objeto adjudicado, sujeitando-se às penalidades dispostas na seção 12 deste Edital de Pregão.

**15.3** O Órgão se obriga, nos termos previstos neste edital a:

**15.3.1** Receber os materiais adjudicados, nos termos, prazos, quantidade, qualidade e condições estabelecidas neste edital:

**15.3.1.1** Os materiais serão recusados e devolvidos nas seguintes hipóteses:

**a)** Nota fiscal com especificação e quantidades em desacordo com o discriminado no Anexo I deste edital;

**b)** Os materiais entregues em desacordo com as especificações dos requisitos obrigatórios do Anexo I deste edital;

**c)** Apresentem vícios de qualidade ou impropriedade para o uso.

**15.3.1.2** O recebimento provisório dar-se-a pelo responsável pelo almoxarifado, no ato da entrega dos materiais e da Nota Fiscal pela adjudicatária.

**15.3.1.3** O recebimento provisório do material adjudicado não implica sua aceitação.

**15.3.1.4** O recebimento definitivo dar-se-á após a verificação do funcionário responsável pelo setor de Almoxarife do cumprimento das especificações dos materiais, nos termos deste Edital e seus anexos e da proposta adjudicatária, no prazo de 02 (dois) dias úteis, contados do recebimento provisório.

**16. DO CONTROLE E DAS ALTERAÇÕES DE PREÇOS**

**16.1** Durante a vigência da Ata, os preços registrados serão fixos e irreajustáveis, exceto nas hipóteses, devidamente comprovadas, de ocorrência de situação prevista na alínea “d” do inciso II do art. 65 da Lei nº 8.666/93 ou de redução dos preços praticados no mercado.

**16.1.1** Mesmo comprovada a ocorrência de situação prevista na alínea “d” do inciso II do art. 65 da Lei nº 8.666/93, a Administração, se julgar conveniente, poderá optar por cancelar a Ata e iniciar outro processo licitatório.

**16.2** Comprovado a redução dos preços praticados no mercado nas mesmas condições do registro, e, definido o novo preço máximo a ser pago pela Administração, os fornecedores registrados serão convocados por esta Administração para alteração, por aditamento, do preço da Ata.

**17. DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DO FORNECEDOR**

**17.1** O fornecedor terá seu registro na Ata cancelado, por intermédio de processo administrativo específico, assegurado o contraditório e ampla defesa:

**17.1.1** a pedido, quando:

**17.1.1.1** comprovar estar impossibilitado de cumprir as exigências da Ata, por ocorrência de casos fortuitos ou de força maior;

**17.1.1.2** o seu preço registrado se tornar, comprovadamente, inexeqüível em função da elevação dos preços de mercado dos insumos que compõem o custo do material.

**17.1.2** por iniciativa da Prefeitura Municipal de Guatapará, quando:

**17.1.2.1** não aceitar reduzir o preço registrado, na hipótese deste se tornar superior aqueles praticados no mercado;

**17.1.2.2** perder qualquer condição de habilitação e qualificação técnica exigida no processo licitatório;

**17.1.2.3** por razões de interesse público, devidamente motivadas e justificadas.

**17.1.2.4** o fornecedor não cumprir as obrigações decorrentes da Ata de Registro de Preço;

**17.1.2.5** não comparecer ou se recusar a retirar, no prazo estabelecido, os pedidos de compra decorrentes da Ata de Registro de Preço;

**17.1.2.6** caracterizada qualquer hipótese de inexecução total ou parcial das condições estabelecidas na Ata de Registro de Preços ou nos pedidos de compra dela decorrentes;

**17.1.4** Em qualquer das hipóteses acima, concluído o processo, a Prefeitura Municipal de Guatapará fará o devido apostilamento na Ata de Registro de Preço e informará aos demais fornecedores a nova ordem de registro.

**18. DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO**

**18.1.** As Atas de Registro de Preço decorrentes desta licitação serão canceladas:

**18.1.1** automaticamente:

**18.1.1.1** por decurso de prazo de vigência;

**18.1.1.2** quando não restarem fornecedores registrados; ou

**18.1.2** pela Prefeitura Municipal de Guatapará, quando caracterizado o interesse público.

**19. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

**19.1** As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, atendido ao interesse público e o da Administração, sem comprometimento da segurança da contratação.

**19.2** O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento da licitante, desde que seja possível a aferição da sua qualidade e a exata compreensão da sua proposta durante a realização da sessão pública deste Pregão e desde que não fique comprometido o interesse do órgão promotor do certame, bem como a finalidade e a segurança da futura contratação.

**19.3** É facultada ao Pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo.

**19.4**  Nenhuma indenização será devida às licitantes pela elaboração ou pela apresentação de documentação referente ao presente Edital.

**19.5** A adjudicação do objeto da licitação à licitante vencedora e a homologação do resultado desta licitação não implicarão direito à contratação.

**19.6** Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital, exclui-se o dia do início e inclui-se o do vencimento, observando-se que só se iniciam e vencem prazos em dia de expediente normal deste órgão licitante, exceto quando for explicitamente disposto em contrário.

**19.7** O Prefeito Municipal poderá revogar a presente licitação por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou mediante provocação de terceiros, nos termos do art. 49, da Lei no 8.666/93.

**19.8** No caso de alteração deste Edital no curso do prazo estabelecido para a realização do Pregão, este prazo será reaberto, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

**19.9** Para dirimir, na esfera judicial, as questões oriundas do presente Edital será competente o foro da comarca de Ribeirão Preto – SP.

**19.10** Na hipótese de não haver expediente no dia da abertura da presente licitação, ficará esta transferida para o primeiro dia útil subseqüente, no mesmo local e horário anteriormente estabelecido.

**19.12** Qualquer pedido de esclarecimento em relação a eventuais dúvidas na interpretação do presente Edital e seus Anexos, deverá ser encaminhado, por escrito, ao Pregoeiro, no endereço Rua Dos Jasmins, 296 – Centro, Guatapará/SP, até dois dias úteis antes da data de abertura do Pregão.

* 1. Cópia do Edital e seus Anexos serão fornecidos, mediante o pagamento de R$ 20,00 (vinte reais), no horário normal de expediente, na sede deste órgão licitante. Caso a empresa optar por solicitar por meio eletrônico deverá fazê-lo pelo seguinte e-mail: licitacao2@guatapara.sp.gov.br, mediante confirmação de recebimento.
	2. Os casos omissos serão resolvidos pelo Pregoeiro.

Guatapará, 09 de maio de 2023.

**JURACY COSTA DA SILVA**

Prefeito Municipal

**ANEXO I**

**TERMO DE REFERÊNCIA**

**INTRODUÇÃO**

Este Termo de Referência foi elaborado em cumprimento ao disposto no Decreto Municipal nº 606 de 10 de fevereiro de 2005.

**DO OBJETO**

 Registro de Preços para aquisição de hortifrutigranjeiros, a serem utilizados na Merenda Escolar, observando-se as quantidades e horários estipulados no pedido do Setor da Merenda Escolar.

**DA JUSTIFICATIVA**

 A necessidade de aquisição de hortifrutigranjeiros pela Prefeitura Municipal justifica-se tendo em vista a obrigatoriedade de elaboração de cardápio adequado para os alunos da rede pública.

**DO VALOR DE REFERÊNCIA**

O custo estimado foi calculado com base nos preços praticados no mercado e a quantidade de consumo, foi estimada com base no consumo médio de meses anteriores, bem como na perspectiva de incremento de atividades desenvolvidas pela Administração, conforme tabela abaixo:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **QTD** | **UNID** | **DESCRIÇÃO** | **V. Unit.** | **V. Total** |
| 01 | 500 | Kg  | **Abacate 1° qualidade:**Fruto procedente de planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, estar fresca e com uniformidade no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, possuir grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte, mantendo a qualidade ideal para o consumo mediato e imediato. Estar isentas de lesões mecânicas ou provocadas por insetos, NÃO CONTER SUBSTANCIA TERROSA, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e de resíduos fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente.Embalagem Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. |  |  |
| 02 | 6000 | Kg | **Abacaxi Pérola EXTRA:**Fruto procedente de planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, estar fresca e com uniformidade no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, possuir grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte, mantendo a qualidade ideal para o consumo mediato e imediato. Estar isentas de lesões mecânicas ou provocadas por insetos, NÃO CONTER SUBSTANCIA TERROSA, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e de resíduos fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente.Embalagem Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. |  |  |
| 03 | 800 | Kg | **Abóbora Cabotiá:**Fruto sadio, suficientemente desenvolvido, apresentar uniformidade quanto ao tamanho, cor, sabor e aroma, característicos da variedade, assim como manter sua forma e aparência. Apresentar o grau de desenvolvimento ideal para o consumo humano. Estar isento de lesões provocadas mecanicamente e por insetos ou doenças fotopatológicas. NÃO CONTEREM TERRA OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES A CASCA. Não apresentar umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas e resíduos fertilizantes.Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente.Embalagem Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. |  |  |
| 04 | 800 | Kg  | **Abobrinha (caipira):**Frutos sadios, suficientemente desenvolvidos, apresentar uniformidade quanto ao tamanho, cor, sabor e aroma, característicos da variedade, assim como manter sua forma e aparência. Apresentar o grau de desenvolvimento ideal para o consumo humano. Estar isento de lesões provocadas mecanicamente e por insetos ou doenças fotopatológicas. NÃO CONTEREM TERRA OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES A CASCA. Não apresentar umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas e resíduos fertilizantes.Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente.Embalagem Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. |  |  |
| 05 | 2500 | Peças  | **Acelga extra:**Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, assim como manter a conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devendo estar frescas e isentas de insetos e enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externas sujas de terra aderente, odor e sabor estranhos. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas e resíduos fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente.Embalagem Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. |  |  |
| 06 | 3500 | Kg  | **Alface Crespa extra:**Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade, assim como manter a conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades, assim como de danos por eles provocados; estarem livres de folhas externas sujas e de terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas e resíduos fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente.Embalagem **Caixa de plástico,** secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. |  |  |
| 07 | 300 | Kg | **Alho descascado :**Sem réstia, bulbo inteiro e são, sem brotos. Não apresentando grãos chochos, ardidos, manchados ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos fertilizantes.Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente.Pacotes com peso 0,5kg. |  |  |
| 08 | 8000 | Kg | **Banana Nanica extra: peso médio 160g:**Climatizada, oriunda de plantas sadias, destinadas ao consumo “in natura”, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem, lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Não apresentarem substancia terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Livre de resíduos de fertilizantes.Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente.Embalagem Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. |  |  |
| 09 | 2500 | Kg | **Banana Prata: peso médio 160g:**Climatizada oriunda de plantas sadias, destinadas ao consumo “in natura”, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem, lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Não apresentarem substancias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem isentos de umidade externa anormal aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Livre de resíduos de fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. |  |  |
| 10 | 2500 | Kg | **Batata Beneficiada Lisa extra:**Tubérculo de qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor e ser de colheita recente, lisa, com polpa intacta e limpa. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de sujidades, TERRA e resíduos fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente.Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente.Embalagem: saco contendo 50 Kg  |  |  |
| 11 | 600 | kg | **Batata Doce:**Espécie roxa/lavada. Características: de primeira qualidade, 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. Fornecimento por kg. |  |  |
| 12 | 500 | kg | **Batata bolinha (pirulito):** Tubérculo de qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor e ser de colheita recente, lisa, com polpa intacta e limpa. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de sujidades, TERRA e resíduos fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente.Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. |  |  |
| 13 | 700 | Kg | **Beterraba extra:**Tubérculo de qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor e ser de colheita recente, lisa, com polpa intacta e limpa. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de sujidades, TERRA e resíduos fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente.Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente.Embalagem Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. |  |  |
| 14 | 500 | Kg | **Brócolis**Parte da flor da hortaliça, de elevada qualidade, sem defeitos, hidratadas, sem traços de descoloração, turgescentes intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar aroma, coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não são permitidos defeitos nas verduras que lhe alterem a sua conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de vegetais genuínos e sãos, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades assim como seus danos, estar isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Totalmente livres de sujidades e parasitas, larvas e resíduos fertilizantes.Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente.Embalagem Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. |  |  |
| 15 | 500 | kg | **Cará:**Tamanho e coloração uniformes, firme e compacto, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, com polpa intacta e limpa, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes. Sem brotos, sem rachaduras, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agro ecológicos. |  |  |
| 16 | 2500 | Kg | **Cebola:**Classificação média e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor e ser de colheita recente, lisa, com polpa intacta e limpa. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de sujidades, TERRA e resíduos fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente.Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. |  |  |
| 17 | 4000 | Kg | **Cenoura:**Raiz de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor e ser de colheita recente, lisa, com polpa intacta e limpa. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de sujidades, TERRA e resíduos fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente.Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente.Embalagem Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. |  |  |
| 18 | 2000 | Maços | **Cheiro-verde/cebolinha:**Fresca, de primeira, constituída de folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, ausentes de defeitos que alterem a sua conformação e aparência bem como de enfermidades e isentos, sem defeitos graves de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte, estar livre de folhas externas sujas de terra e de fertilizantes. De colheita recente. Apresentação: maço **casadinho com 800 gramas**. |  |  |
| 19 | 1800 | Kg | **Chicória:**Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, assim como manter a conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devendo estar frescas e isentas de insetos e enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externas sujas de terra aderente, odor e sabor estranhos. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas e resíduos fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente.Embalagem Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. |  |  |
| 20 | 800 | Kg | **Chuchu:**Legumes de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor e ser de colheita recente, lisa, com polpa intacta e limpa. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de sujidades, TERRA e resíduos fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente.Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente.Embalagem Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. |  |  |
| 21 | 400 | Kg | **Couve extra:**Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, assim como manter a conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades, assim como de danos por eles provocados; estarem livres de folhas externas sujas e de terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas e resíduos fertilizantes.2 Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente.Embalagem Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. |  |  |
| 22 | 500 | kg | **Espinafre:**Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, assim como manter a conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades, assim como de danos por eles provocados; estarem livres de folhas externas sujas e de terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas e resíduos fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente.Embalagem Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. |  |  |
| 23 | 2500 | kg | **Goiaba:**De 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme sem danos físicos e mecânicos. Acondicionadas em caixa apropriada |  |  |
| 24 | 50 | Kg | **Hortelã:**Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar cor, aroma, sabor e tamanho uniformes típicos da variedade. Não são permitidos defeitos nas verduras que lhe alterem a aparência . As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades, assim como de danos por eles provocados; estarem livres de folhas externas sujas e de terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas e resíduos fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente.Embalagem Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. |  |  |
| 25 | 600 | Kg | **Inhame extra**: tamanho e coloração uniformes, firme e compacto, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, com polpa intacta e limpa, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes. Sem brotos, sem rachaduras, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agro ecológicos. |  |  |
| 26 | 1500 | Kg  | **Laranja Lima extra A: peso médio 200g:**Procedente de planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingindo o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem, lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Não apresentarem substancia terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Livre de resíduos de fertilizantes.6Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente.Embalagem Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. |  |  |
| 27 | 4000 | Kg | **Laranja Pera extra A: peso médio 200g:**Procedente de planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingindo o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem, lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Não apresentarem substancia terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Livre de resíduos de fertilizantes.6Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente.Embalagem Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. |  |  |
| 28 | 120 | Kg | **Limão Taiti extra:**Procedente de planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingindo o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem, lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Não apresentarem substancia terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Livre de resíduos de fertilizantes.Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente.Embalagem Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. |  |  |
| 29 | 2000 | Kg | **Maça Argentina: peso médio 130g:** Bandejada, produto procedente de planta sadia, destinada ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem, lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Não apresentarem substancia terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Livre de resíduos de fertilizantes. Tamanho médio e uniforme. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. |  |  |
| 30 | 8500 | Kg | **Maça Nacional Fuji ou Gala: peso médio 130g:**Bandejada, produto procedente de planta sadia, destinada ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem, lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Não apresentarem substancia terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Livre de resíduos de fertilizantes. Tamanho médio e uniforme.Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente.Embalagem Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. |  |  |
| 31 | 800 | Kg | **Mandioca extra:**Raiz de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor da polpa típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor e ser de colheita recente, lisa, com polpa intacta e limpa. Sem brotos, sem rachaduras, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de sujidades, TERRA e resíduos fertilizantes. De colheita recente.Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente.Embalagem: **A Vácuo, SEM casca, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos**. |  |  |
| 32 | 600 | Kg | **Mandioquinha:**Raiz de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma, sabor e cor da polpa típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor e ser de colheita recente, lisa, com polpa intacta e limpa. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de sujidades, TERRA e resíduos fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente.Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente.Embalagem Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. |  |  |
| 33 | 2000 | kg | **Manga Palmer:** de 1ª qualidade aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica. Acondicionados em embalagem própria |  |  |
| 34 | 80 | Kg  | **Manjericão fresco:**Produto fresco, não murcho e sem alteração de cor e cheiro com folhas viçosas. |  |  |
| 35 | 4500 | Kg | **Mamão extra A:**Procedente de planta sadia, destinada ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem, lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Não apresentarem substancia terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Livre de resíduos de fertilizantes. Tamanho médio e uniforme.Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente.Embalagem Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. |  |  |
| 36 | 8500 | Kg  | **Melancia Extra: peso médio 8 kg:**Redonda ou comprida, fruto sadio, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem, lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Não apresentarem substancia terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Livre de resíduos de fertilizantes. Tamanho médio e uniforme.Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente.Embalagem Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. |  |  |
| 37 | 4500 | kg | **Melão Amarelo:** Redondo, primeira qualidade, amarelo, fruto sadio, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentando grau de maturação (80 a 90%) tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem, lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Não apresentarem substancia terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Livre de resíduos de fertilizantes. Tamanho médio e uniforme.Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente.Embalagem Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.  |  |  |
| 38 | 2000 | kg | **Mexerica Ponkan:** Classificação EXTRA: ótima qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho e coloração uniforme, com polpa e casca firmes e intactas, sem manchas ou defeitos, nem danos físicos e/ou mecânicos, ser originário de plantas sadias, destinado ao consumo “in natura”, estar fresca. |  |  |
| 39 | 2000 | BJ | **Morango:** In natura, embalagem c/ 250g fruta fisiologicamente desenvolvida, bastante firme, com maturação apropriada, inteira, sem ferimentos, livre de pragas, doenças e munida de cálice e pedúnculo verde. |  |  |
| 40 | 800 | Dúzia | **Ovo de Galinha, branco médio:** De acordo com a NTA 01. Fresco, casca firme e homogênea; liso, limpo, sem rachadura, peso mínimo de 50 (cinquenta)g a unidade.Validade mínima de 15 dias.Embalagem: - Primária: cartela de papelão prensado com 12 unidades.- Secundária: caixa de papelão ondulado. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações; identificação do produto, inclusive a classificação e a marca; nome e endereço do fabricante; data de fabricação, prazo de validade e peso liquido; nº de registro no órgão competente; empilhamento máximo para armazenagem. |  |  |
| 41 | 1000 | Kg | **Pepino Tipo Japonês:**Fruto sadio, suficientemente desenvolvido, apresentar uniformidade quanto ao tamanho, cor, sabor e aroma, característicos da variedade, assim como manter sua forma e aparência. Apresentar o grau de desenvolvimento ideal para o consumo humano. Estar isento de lesões provocadas mecanicamente e por insetos ou doenças fotopatológicas. NÃO CONTEREM TERRA OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES A CASCA. Não apresentar umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas e resíduos fertilizantes.Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente.Embalagem Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. |  |  |
| 42 | 5000 | Kg | **Pera:**Procedente de planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingindo o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem, lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Não apresentarem substancia terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Livre de resíduos de fertilizantes.Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente.Embalagem Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. |  |  |
| 43 | 1600 | Kg | **Repolho extra:** Hortaliças de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidas, compactas e firmes. É indispensável uniforme na coloração, tamanho e conformação. Próprias para consumo, devendo ser procedentes de culturas sadias, de colheita recente., apresentando grau ideal no desenvolvimento do tamanho, aroma, cor e sabor que são próprios da variedade. Não apresentarem substancia terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Livre de resíduos de fertilizantes. Tamanho médio e uniforme.Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente.Embalagem Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. |  |  |
| 44 | 500 | Kg  | **Tomate cereja:**Fruto procedente de planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingindo o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem, lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Não apresentarem substancia terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Livre de resíduos de fertilizantes.Embalagem Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. |  |  |
| 45 | 5000 | Kg | **Tomate Salada extra A:**Fruto procedente de planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingindo o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem, lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Não apresentarem substancia terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Livre de resíduos de fertilizantes.Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente.Embalagem Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. |  |  |
| 46 | 400 | Kg | **Vagem Comum curta extra A:**Elevada qualidade, bem desenvolvidas, compactas e firmes. É indispensável uniformidade na coloração, tamanho e conformação. Próprias para o uso na culinária, devendo ser procedentes de vegetais genuínos e sadios, serem frescas, de colheita recente, abrigadas dos raios solares e apresentar um estagio ideal de desenvolvimento quanto ao tamanho, aroma, cor, sabor. Manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não apresentarem substancia terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Livre de resíduos de fertilizantes.Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente.Embalagem Caixa plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. |  |  |

**DA DEFINIÇÃO DOS MÉTODOS E ESTRATÉGIAS**

 A CONTRATADA responderá, civil e penalmente, por quaisquer danos materiais ou pessoais ocasionados, à Administração e/ou terceiros, por seus empregados, dolosa ou culposamente, e deve comunicar imediatamente, por escrito, à CONTRATANTE, através do fiscal do contrato formalmente designado, qualquer anormalidade verificada, inclusive de ordem funcional.

**PRAZO E FORMA DE ENTREGA**

 Os hortifrutigranjeiros deverão ser entregues semanalmente, de acordo com a necessidade do município, obedecendo-se as quantidades e horários estipulados através de pedido do Setor de Merenda Escolar.

**LOCAL DE ENTREGA**

As entregas serão realizadas no seguinte local: COZINHA PILOTO – RUA SIBIPIRUNAS, N° 65 – CENTRO.

**DA MODALIDADE DE LICITAÇÃO**

Para a aquisição do objeto, será empregada a modalidade de licitação denominada PREGÃO (PRESENCIAL), a qual observará os preceitos de direito público e, em especial as disposições da Lei n.º 10.520, de 17 de julho de 2.002, do Decreto Municipal nº 606, de 10 de fevereiro de 2005, e, subsidiariamente, da Lei n.º 8.666, de 21 de junho de 1.993, com suas alterações.

**DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO**

Será vencedora a licitante que apresentar o menor preço (item a item) do objeto a ser licitado.

**CONDIÇOES DE PAGAMENTO**

Condições de pagamento: Medição semanalmente, com pagamento em até 20 (vinte) dias após a apresentação do documento fiscal.

**DA ATA DO REGISTRO DE PREÇOS**

A empresa vencedora do certame deverá assinar a respectiva Ata de Registro de Preços, conforme minuta (Anexo VI), no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, contados da publicação da homologação na imprensa oficial.

**DAS ALTERAÇÕES NO TERMO DE REFERÊNCIA**

 Este Termo de Referência poderá sofrer alterações, até a data de divulgação ou publicação do instrumento convocatório, notadamente no que se refere à quantidade, dados para a apresentação de proposta de preço, bem como para se adequar às condições estabelecidas pela legislação de regência.

Guatapará, 09 de maio de 2023.

JURACY COSTA DA SILVA

**Prefeito Municipal**

**ANEXO II**

**DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA DE CUMPRIMENTO DE REQUISITO DE HABILITAÇÃO**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, inscrito no CNPJ ou CPF n.º\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ com sede na \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

por intermédio de seu representante legal, infra-assinado, para cumprimento do previsto no inciso VII do artigo 4.º da Lei n.º 10.520, de 17/07/2002, publicada no DOU de 18/07/2002, e para os fins do Pregão Presencial n.º 012/2023, DECLARA expressamente que cumpre plenamente os requisitos de habilitação exigidos no Edital do Pregão em epígrafe.

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ , \_\_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2023.

(assinatura do responsável pela empresa)

Nome ou carimbo: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Cargo ou carimbo: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**OBS.: Esta declaração deverá ser entregue ao Pregoeiro, após a abertura da sessão, antes e separadamente dos envelopes (Proposta de Preço e Habilitação) exigidos nesta licitação.**

**ANEXO III**

**EMPRESA:**

**ENDEREÇO:**

**CNPJ Nº**

**INSCR. ESTADUAL:**

**E MAIL :**

Prezados Senhores:

Pela presente, apresentamos à Vossas Senhorias, nossa proposta comercial, referente ao Pregão Presencial em epígrafe, conforme especificação do edital, cujo objeto refere-se **aquisição de hortifrutigranjeiros, a serem consumidos na Merenda Escolar,** conforme especificações constantes no anexo I – termo de referência.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **QTD** | **UNID** | **DESCRIÇÃO** | **V. Unit.** | **V. Total** |
| 01 | 500 | Kg  | **Abacate 1° qualidade:**Fruto procedente de planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, estar fresca e com uniformidade no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, possuir grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte, mantendo a qualidade ideal para o consumo mediato e imediato. Estar isentas de lesões mecânicas ou provocadas por insetos, NÃO CONTER SUBSTANCIA TERROSA, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e de resíduos fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente.Embalagem Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. |  |  |
| 02 | 6000 | Kg | **Abacaxi Pérola EXTRA:**Fruto procedente de planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, estar fresca e com uniformidade no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, possuir grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte, mantendo a qualidade ideal para o consumo mediato e imediato. Estar isentas de lesões mecânicas ou provocadas por insetos, NÃO CONTER SUBSTANCIA TERROSA, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e de resíduos fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente.Embalagem Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. |  |  |
| 03 | 800 | Kg | **Abóbora Cabotiá:**Fruto sadio, suficientemente desenvolvido, apresentar uniformidade quanto ao tamanho, cor, sabor e aroma, característicos da variedade, assim como manter sua forma e aparência. Apresentar o grau de desenvolvimento ideal para o consumo humano. Estar isento de lesões provocadas mecanicamente e por insetos ou doenças fotopatológicas. NÃO CONTEREM TERRA OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES A CASCA. Não apresentar umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas e resíduos fertilizantes.Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente.Embalagem Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. |  |  |
| 04 | 800 | Kg  | **Abobrinha (caipira):**Frutos sadios, suficientemente desenvolvidos, apresentar uniformidade quanto ao tamanho, cor, sabor e aroma, característicos da variedade, assim como manter sua forma e aparência. Apresentar o grau de desenvolvimento ideal para o consumo humano. Estar isento de lesões provocadas mecanicamente e por insetos ou doenças fotopatológicas. NÃO CONTEREM TERRA OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES A CASCA. Não apresentar umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas e resíduos fertilizantes.Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente.Embalagem Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. |  |  |
| 05 | 2500 | Peças  | **Acelga extra:**Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, assim como manter a conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devendo estar frescas e isentas de insetos e enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externas sujas de terra aderente, odor e sabor estranhos. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas e resíduos fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente.Embalagem Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. |  |  |
| 06 | 3500 | Kg  | **Alface Crespa extra:**Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade, assim como manter a conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades, assim como de danos por eles provocados; estarem livres de folhas externas sujas e de terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas e resíduos fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente.Embalagem **Caixa de plástico,** secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. |  |  |
| 07 | 300 | Kg | **Alho descascado :**Sem réstia, bulbo inteiro e são, sem brotos. Não apresentando grãos chochos, ardidos, manchados ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos fertilizantes.Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente.Pacotes com peso 0,5kg. |  |  |
| 08 | 8000 | Kg | **Banana Nanica extra: peso médio 160g:**Climatizada, oriunda de plantas sadias, destinadas ao consumo “in natura”, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem, lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Não apresentarem substancia terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Livre de resíduos de fertilizantes.Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente.Embalagem Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. |  |  |
| 09 | 2500 | Kg | **Banana Prata: peso médio 160g:**Climatizada oriunda de plantas sadias, destinadas ao consumo “in natura”, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem, lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Não apresentarem substancias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem isentos de umidade externa anormal aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Livre de resíduos de fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. |  |  |
| 10 | 2500 | Kg | **Batata Beneficiada Lisa extra:**Tubérculo de qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor e ser de colheita recente, lisa, com polpa intacta e limpa. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de sujidades, TERRA e resíduos fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente.Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente.Embalagem: saco contendo 50 Kg  |  |  |
| 11 | 600 | kg | **Batata Doce:**Espécie roxa/lavada. Características: de primeira qualidade, 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. Fornecimento por kg. |  |  |
| 12 | 500 | kg | **Batata bolinha (pirulito):** Tubérculo de qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor e ser de colheita recente, lisa, com polpa intacta e limpa. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de sujidades, TERRA e resíduos fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente.Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. |  |  |
| 13 | 700 | Kg | **Beterraba extra:**Tubérculo de qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor e ser de colheita recente, lisa, com polpa intacta e limpa. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de sujidades, TERRA e resíduos fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente.Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente.Embalagem Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. |  |  |
| 14 | 500 | Kg | **Brócolis**Parte da flor da hortaliça, de elevada qualidade, sem defeitos, hidratadas, sem traços de descoloração, turgescentes intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar aroma, coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não são permitidos defeitos nas verduras que lhe alterem a sua conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de vegetais genuínos e sãos, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades assim como seus danos, estar isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Totalmente livres de sujidades e parasitas, larvas e resíduos fertilizantes.Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente.Embalagem Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. |  |  |
| 15 | 500 | kg | **Cará:**Tamanho e coloração uniformes, firme e compacto, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, com polpa intacta e limpa, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes. Sem brotos, sem rachaduras, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agro ecológicos. |  |  |
| 16 | 2500 | Kg | **Cebola:**Classificação média e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor e ser de colheita recente, lisa, com polpa intacta e limpa. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de sujidades, TERRA e resíduos fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente.Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. |  |  |
| 17 | 4000 | Kg | **Cenoura:**Raiz de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor e ser de colheita recente, lisa, com polpa intacta e limpa. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de sujidades, TERRA e resíduos fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente.Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente.Embalagem Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. |  |  |
| 18 | 2000 | Maços | **Cheiro-verde/cebolinha:**Fresca, de primeira, constituída de folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, ausentes de defeitos que alterem a sua conformação e aparência bem como de enfermidades e isentos, sem defeitos graves de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte, estar livre de folhas externas sujas de terra e de fertilizantes. De colheita recente. Apresentação: maço **casadinho com 800 gramas**. |  |  |
| 19 | 1800 | Kg | **Chicória:**Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, assim como manter a conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devendo estar frescas e isentas de insetos e enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externas sujas de terra aderente, odor e sabor estranhos. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas e resíduos fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente.Embalagem Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. |  |  |
| 20 | 800 | Kg | **Chuchu:**Legumes de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor e ser de colheita recente, lisa, com polpa intacta e limpa. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de sujidades, TERRA e resíduos fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente.Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente.Embalagem Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. |  |  |
| 21 | 400 | Kg | **Couve extra:**Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, assim como manter a conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades, assim como de danos por eles provocados; estarem livres de folhas externas sujas e de terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas e resíduos fertilizantes.2 Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente.Embalagem Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. |  |  |
| 22 | 500 | kg | **Espinafre:**Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, assim como manter a conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades, assim como de danos por eles provocados; estarem livres de folhas externas sujas e de terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas e resíduos fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente.Embalagem Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. |  |  |
| 23 | 2500 | kg | **Goiaba:**De 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme sem danos físicos e mecânicos. Acondicionadas em caixa apropriada |  |  |
| 24 | 50 | Kg | **Hortelã:**Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar cor, aroma, sabor e tamanho uniformes típicos da variedade. Não são permitidos defeitos nas verduras que lhe alterem a aparência . As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades, assim como de danos por eles provocados; estarem livres de folhas externas sujas e de terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas e resíduos fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente.Embalagem Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. |  |  |
| 25 | 600 | Kg | **Inhame extra**: tamanho e coloração uniformes, firme e compacto, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, com polpa intacta e limpa, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes. Sem brotos, sem rachaduras, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agro ecológicos. |  |  |
| 26 | 1500 | Kg  | **Laranja Lima extra A: peso médio 200g:**Procedente de planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingindo o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem, lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Não apresentarem substancia terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Livre de resíduos de fertilizantes.6Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente.Embalagem Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. |  |  |
| 27 | 4000 | Kg | **Laranja Pera extra A: peso médio 200g:**Procedente de planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingindo o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem, lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Não apresentarem substancia terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Livre de resíduos de fertilizantes.6Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente.Embalagem Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. |  |  |
| 28 | 120 | Kg | **Limão Taiti extra:**Procedente de planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingindo o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem, lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Não apresentarem substancia terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Livre de resíduos de fertilizantes.Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente.Embalagem Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. |  |  |
| 29 | 2000 | Kg | **Maça Argentina: peso médio 130g:** Bandejada, produto procedente de planta sadia, destinada ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem, lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Não apresentarem substancia terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Livre de resíduos de fertilizantes. Tamanho médio e uniforme. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. |  |  |
| 30 | 8500 | Kg | **Maça Nacional Fuji ou Gala: peso médio 130g:**Bandejada, produto procedente de planta sadia, destinada ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem, lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Não apresentarem substancia terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Livre de resíduos de fertilizantes. Tamanho médio e uniforme.Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente.Embalagem Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. |  |  |
| 31 | 800 | Kg | **Mandioca extra:**Raiz de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor da polpa típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor e ser de colheita recente, lisa, com polpa intacta e limpa. Sem brotos, sem rachaduras, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de sujidades, TERRA e resíduos fertilizantes. De colheita recente.Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente.Embalagem: **A Vácuo, SEM casca, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos**. |  |  |
| 32 | 600 | Kg | **Mandioquinha:**Raiz de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma, sabor e cor da polpa típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor e ser de colheita recente, lisa, com polpa intacta e limpa. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de sujidades, TERRA e resíduos fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente.Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente.Embalagem Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. |  |  |
| 33 | 2000 | kg | **Manga Palmer:** de 1ª qualidade aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica. Acondicionados em embalagem própria |  |  |
| 34 | 80 | Kg  | **Manjericão fresco:**Produto fresco, não murcho e sem alteração de cor e cheiro com folhas viçosas. |  |  |
| 35 | 4500 | Kg | **Mamão extra A:**Procedente de planta sadia, destinada ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem, lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Não apresentarem substancia terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Livre de resíduos de fertilizantes. Tamanho médio e uniforme.Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente.Embalagem Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. |  |  |
| 36 | 8500 | Kg  | **Melancia Extra: peso médio 8 kg:**Redonda ou comprida, fruto sadio, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem, lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Não apresentarem substancia terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Livre de resíduos de fertilizantes. Tamanho médio e uniforme.Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente.Embalagem Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. |  |  |
| 37 | 4500 | kg | **Melão Amarelo:** Redondo, primeira qualidade, amarelo, fruto sadio, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentando grau de maturação (80 a 90%) tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem, lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Não apresentarem substancia terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Livre de resíduos de fertilizantes. Tamanho médio e uniforme.Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente.Embalagem Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.  |  |  |
| 38 | 2000 | kg | **Mexerica Ponkan:** Classificação EXTRA: ótima qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho e coloração uniforme, com polpa e casca firmes e intactas, sem manchas ou defeitos, nem danos físicos e/ou mecânicos, ser originário de plantas sadias, destinado ao consumo “in natura”, estar fresca. |  |  |
| 39 | 2000 | BJ | **Morango:** In natura, embalagem c/ 250g fruta fisiologicamente desenvolvida, bastante firme, com maturação apropriada, inteira, sem ferimentos, livre de pragas, doenças e munida de cálice e pedúnculo verde. |  |  |
| 40 | 800 | Dúzia | **Ovo de Galinha, branco médio:** De acordo com a NTA 01. Fresco, casca firme e homogênea; liso, limpo, sem rachadura, peso mínimo de 50 (cinquenta)g a unidade.Validade mínima de 15 dias.Embalagem: - Primária: cartela de papelão prensado com 12 unidades.- Secundária: caixa de papelão ondulado. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações; identificação do produto, inclusive a classificação e a marca; nome e endereço do fabricante; data de fabricação, prazo de validade e peso liquido; nº de registro no órgão competente; empilhamento máximo para armazenagem. |  |  |
| 41 | 1000 | Kg | **Pepino Tipo Japonês:**Fruto sadio, suficientemente desenvolvido, apresentar uniformidade quanto ao tamanho, cor, sabor e aroma, característicos da variedade, assim como manter sua forma e aparência. Apresentar o grau de desenvolvimento ideal para o consumo humano. Estar isento de lesões provocadas mecanicamente e por insetos ou doenças fotopatológicas. NÃO CONTEREM TERRA OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES A CASCA. Não apresentar umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas e resíduos fertilizantes.Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente.Embalagem Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. |  |  |
| 42 | 5000 | Kg | **Pera:**Procedente de planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingindo o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem, lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Não apresentarem substancia terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Livre de resíduos de fertilizantes.Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente.Embalagem Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. |  |  |
| 43 | 1600 | Kg | **Repolho extra:** Hortaliças de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidas, compactas e firmes. É indispensável uniforme na coloração, tamanho e conformação. Próprias para consumo, devendo ser procedentes de culturas sadias, de colheita recente., apresentando grau ideal no desenvolvimento do tamanho, aroma, cor e sabor que são próprios da variedade. Não apresentarem substancia terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Livre de resíduos de fertilizantes. Tamanho médio e uniforme.Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente.Embalagem Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. |  |  |
| 44 | 500 | Kg  | **Tomate cereja:**Fruto procedente de planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingindo o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem, lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Não apresentarem substancia terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Livre de resíduos de fertilizantes.Embalagem Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. |  |  |
| 45 | 5000 | Kg | **Tomate Salada extra A:**Fruto procedente de planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingindo o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem, lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Não apresentarem substancia terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Livre de resíduos de fertilizantes.Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente.Embalagem Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. |  |  |
| 46 | 400 | Kg | **Vagem Comum curta extra A:**Elevada qualidade, bem desenvolvidas, compactas e firmes. É indispensável uniformidade na coloração, tamanho e conformação. Próprias para o uso na culinária, devendo ser procedentes de vegetais genuínos e sadios, serem frescas, de colheita recente, abrigadas dos raios solares e apresentar um estagio ideal de desenvolvimento quanto ao tamanho, aroma, cor, sabor. Manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não apresentarem substancia terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Livre de resíduos de fertilizantes.Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente.Embalagem Caixa plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. |  |  |

Validade da Proposta: 60 dias.

**Condições de pagamento:** Medição semanalmente, com pagamento até 20 (vinte) dias após a apresentação do documento fiscal;

**PRAZO E FORMA DE ENTREGA:** Os hortifrutigranjeiros deverão ser entregues semanalmente, de acordo com a necessidade do município, obedecendo-se as quantidades e horários estipulados através de pedido do Setor de Merenda Escolar e demais Secretarias, sendo que a medição será semanalmente, observando-se que, as quantidades solicitadas deverão ser entregues de forma única.

**LOCAL DE ENTREGA**: As entregas serão realizadas no seguinte local: COZINHA PILOTO – RUA SIBIPIRUNAS, N° 65 – CENTRO.

**Dados bancários**

**Banco:**

**Agência:**

**Conta:**

Qualificação completa da pessoa responsável pela assinatura do contrato.

Declaro que a proposta apresentada atende todas as especificações exigidas neste edital de licitação e que o preço acima indicando completamente todos os custos diretos e indiretos referentes ao objeto licitado.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_ de \_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_de 2023.

Assinatura do representante legal

nº RG e CPF

**ANEXO IV**

**Declaração de Inexistência de Fato Impeditivo Superveniente à HABILITAÇÃO**

Declaro para os devidos fins e sob as penas da Lei, que a empresa\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob o n.º :\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ com sede em \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ por intermédio de seu representante legal, infra-assinado, e para os fins do Pregão Presencial nº 012/2023, DECLARA expressamente que até a presente data inexistem fatos impeditivos da habilitação da ora Declarante no presente procedimento licitatório.

(local e data)\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_de \_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2023.

**OBS.: Esta declaração deverá ser inserida no envelope de Documentos de Habilitação**

**ANEXO V**

**DECLARAÇÃO DE NÃO EMPREGO DE MENOR.**

A empresa\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,

inscrito no CNPJ nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, por intermédio de seu representante legal o (a) Sr. (a)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ portador (a) da Carteira de Identidade nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ e do CPF nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ , **DECLARA** expressamente que, para os fins do Pregão Presencial nº 012/2023 e do disposto no inciso V do art. 27 da Lei 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

Ressalva: emprega menor, a partir dos 14 (quatorze) anos, na condição de aprendiz ( ).

(Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima)

Guatapará, \_\_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2023.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

assinatura

**OBS.: Esta declaração deverá ser inserida no envelope de Documentos de Habilitação – Envelope n. 02**

**ANEXO VI**

**MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS; N. \_\_\_\_\_/ 2023.**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 012/2023 – REGISTRO DE PREÇOS**

Aos \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ dias do mês de \_\_\_\_\_\_\_\_\_ do ano de dois mil e treze, na sede do Município de Guatapará, localizado à rua dos Jasmins, nº 296 - Centro, Guatapará/SP, daqui em diante designado meramente Município de Guatapará, inscrito no CNPJ/MF sob nº 68.319.748/0001-95, neste ato representado pelo Sr. JURACY COSTA DA SILVA, Prefeito Municipal, brasileiro, casado, portador da Carteira de Identidade RG n.º \*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*, e do CPF/MF. n.º \*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*, em conformidade com o resultado do **Pregão Presencial n.º 012/2023**, devidamente homologado, resolve, nos termos da Lei 8.666/93 e alterações posteriores, Lei 10.520/02, bem como pela Lei Complementar nº. 123 / 2006, com nova redação dada pela Lei Complementar 147/2014, o Decreto Municipal nº. 606 de 10 de fevereiro de 2005, **REGISTRAR OS PREÇOS** para empresa xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, estabelecida em xxxxxxxxxxxxx / xxxxx, à rua/av. xxxxxxxxxxxxx, nº xxxxxxxx, inscrita no CNPJ sob nº xxxxxxxxxxxxxx e Inscrição Estadual nº xxxxxxxxxxxxxxx, neste ato legalmente representada pelo Sr. xxxxxxxxxxxxxx, portador do RG. nº xxxxxxxxxxxxx e do CPF nº xxxxxxxxxxxxxxx, para eventual fornecimento aquisição de Hortifrutigranjeiros, a serem utilizados na Merenda Escolar, no período de 12 (doze) meses**,** conforme especificações contidas no Anexo I do edital, tendo sido, o referido preço, oferecido pela empresa cuja proposta foi classificada em 1º lugar no certame acima numerado, sendo:

xxxxxxxx

**CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO**

Eventual aquisição de Hortifrutigranjeiros, a serem utilizados na Merenda Escolar, no período de 12 (doze) meses, sendo:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **QTD** | **UNID** | **DESCRIÇÃO** | **R$ V. UNIT.** | **R$ V. TOTAL** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**CLÁUSULA SEGUNDA – DA VALIDADE DOS PREÇOS**

* 1. A presente Ata de Registro de Preço terá validade de 12 (doze) meses, a partir da sua assinatura.

2.2 Durante o prazo de validade desta Ata de Registro de Preços, o Município de Guatapará não será obrigado a adquirir os materiais referidos na Cláusula Primeira, podendo fazê-lo através de outra licitação quando julgar conveniente, sem que caiba recurso ou indenização de qualquer espécie às empresas detentoras, ou, cancelar a Ata, na ocorrência de algumas hipóteses legalmente previstas para tanto, garantimos à detentora, neste caso, o contraditório e ampla defesa.

**CLÁUSULA TERCEIRA – DO LOCAL E PRAZO DE ENTREGA**

3.1 Os hortifrutigranjeiros deverão ser entregues semanalmente, de acordo com a necessidade do município, obedecendo-se as quantidades e horários estipulados através de pedido do Setor de Merenda Escolar e demais Secretarias, sendo que a medição será semanalmente, observando-se que, as quantidades solicitadas deverão ser entregues de forma única.

**CLÁUSULA QUARTA – DO PAGAMENTO**

4.1O pagamento será realizado conforme aa medição semanalmente, com pagamento até 20 (vinte) dias após a apresentação do documento fiscal.

4.2 Os recursos financeiros serão atendidos por verbas próprias, constantes do orçamento vigente, suplementada se necessário:

**Órgão: 03 – Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer**

**Unidade: 09 – Merenda Escola**

12.306.021.2.021 – Manutenção da Merenda Escolar

**Ficha dotação nº 121**

3.3.90.30.00 – Material de Consumo

3.3.90.30.07 – Gêneros de Alimentação

Fonte de Recurso: 01 - 12 (Tesouro)

**Órgão: 03 – Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer**

**Unidade: 09 – Merenda Escola**

12.306.021.2.021 – Manutenção da Merenda Escolar

**Ficha dotação nº 122**

3.3.90.30.00 – Material de Consumo

3.3.90.30.07 – Gêneros de Alimentação

Fonte de Recurso: 13 05 - 200 (Federal - PNAE)

**Órgão: 03 – Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer**

**Unidade: 09 – Merenda Escola**

12.306.021.2.021 – Manutenção da Merenda Escolar

**Ficha dotação nº 120**

3.3.90.30.00 – Material de Consumo

3.3.90.30.07 – Gêneros de Alimentação

Fonte de Recurso: 07 05 - 200 (Federal - Qse)

**Órgão: 03 – Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer**

**Unidade: 09 – Merenda Escola**

12.306.021.2.021 – Manutenção da Merenda Escolar

**Ficha dotação nº 123**

3.3.90.30.00 – Material de Consumo

3.3.90.30.07 – Gêneros de Alimentação

Fonte de Recurso: 44 02 - 230 (Estadual-Ensino Médio)

**CLÁUSULA QUINTA – DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO**

5.1 O fornecedor ficará obrigado a atender todos os pedidos efetuados durante a vigência desta Ata, mesmo que a entrega deles estiver prevista para data posterior à do seu vencimento.

**CLÁUSULA SEXTA – DAS PENALIDADES**

6.1 A recusa injustificada da empresa em atender aos termos do Edital ensejará a aplicação das penalidades enunciadas no art. 87 da Lei Federal 8.666/93, bem como aquelas introduzidas pela Lei 10.520/2002, ao critério da Administração.

6.2 A recusa injustificada em retirar a Nota de Empenho implicará na aplicação da multa de 10% (dez por cento) do valor da mesma.

6.3 Pela inexecução total ou parcial de cada ajuste representado pelo contratado, a Administração poderá aplicar, à detentora da ata, as penalidades estabelecidas no item 12 do Edital, sem prejuízo das demais sanções legalmente estabelecidas:

6.3.1 As importâncias relativas a multas serão descontadas dos pagamentos a serem efetuados à detentora da ata, podendo, entretanto, conforme caso, processar-se a cobrança judicialmente.

6.3.2 as penalidades serão aplicadas sem prejuízo das demais sanções cabíveis, sejam estas administrativas ou penais, previstas na Lei 10.520/2002.

**CLÁUSULA SÉTIMA – DOS REAJUSTES DE PREÇOS**

7.1 Durante a vigência da Ata, os preços registrados serão fixos e irreajustáveis, exceto nas hipóteses, devidamente comprovadas, de ocorrência de situação prevista na alínea “d” do inciso II do art. 65 da Lei nº 8.666/93 ou de redução dos preços praticados no mercado.

7.1.1 Mesmo comprovada a ocorrência de situação prevista na alínea “d” do inciso II do art. 65 da Lei nº 8.666/93, a Administração, se julgar conveniente, poderá optar por cancelar a Ata e iniciar outro processo licitatório.

7.2 Comprovado a redução dos preços praticados no mercado nas mesmas condições do registro, e, definido o novo preço máximo a ser pago pela Administração, os fornecedores registrados serão convocados por esta Administração para alteração, por aditamento, do preço da Ata.

**CLÁUSULA OITAVA – DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

8.1 O Órgão se obriga, nos termos previstos nesta Ata a:

8.1.1 Receber os materiais adjudicados, nos termos, prazos, quantidade, qualidade e condições estabelecidas em edital:

8..1.1.1 Os materiais serão recusados e devolvidos nas seguintes hipóteses:

a) Nota fiscal com especificação e quantidades em desacordo com o discriminado na cláusula primeira desta Ata;

b) Materiais entregues em desacordo com as especificações dos requisitos obrigatórios constantes na cláusula primeira desta Ata;

c) Apresentem vícios de qualidade ou impropriedade para o uso.

8.2 O recebimento provisório dar-se-á pelo responsável pelo almoxarifado, no ato da entrega dos materiais e da Nota Fiscal pela adjudicatária.

8.2.1 O recebimento provisório do material adjudicado não implica sua aceitação.

8.2.2 O recebimento definitivo dar-se-á após a verificação do funcionário responsável pelo setor de Almoxarife do cumprimento das especificações das materiais, nos termos deste Edital e seus anexos e da proposta adjudicatária, no prazo de 02 (dois) dias úteis, contados do recebimento provisório.

**CLÁUSULA NONA – DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.**

9.1 A ata de Registro de Preços poderá ser cancelada, de pleno direito pela Prefeitura Municipal de Guatapará / SP.

a) a detentora não cumprir com as obrigações constantes desta Ata de Registro de Preços;

b) a detentora der causa a rescisão administrativa de contrato no prazo estabelecido e a Administração não aceitar sua justificativa;

c) a detentora ter causa a rescisão administrativa de contrato decorrente de registro de preços;

d) em qualquer das hipóteses de inexecução total ou parcial de contrato decorrente de registro de preços;

e) os preços registrados se apresentarem superiores aos praticados no mercado;

f) por razões de interesse público devidamente demonstradas e justificadas pela Administração;

g) a comunicação do cancelamento do preço registrado, será feita pessoalmente ou por correspondência com aviso de recebimento, juntando-se o comprovante aos autos que deram origem ao registro de preços.

h) no caso de ser ignorado, incerto ou inacessível o endereço da detentora, a comunicação será feita por publicação no Diário Oficial do Estado, considerando-se cancelado o preço registrado após 1 (um) dia da publicação.

9.2 Pela detentora, quando, mediante solicitação por escrito, comprovar estar impossibilitada de cumprir as exigências desta Ata de Registro de Preços:

a) a solicitação da detentora para cancelamento dos preços registrados deverá ser formulada com antecedência de 30 (trinta) dias, facultada à Administração a aplicação das penalidades previstas na ata e no edital, caso não aceitas as razões do pedido.

**CLÁUSULA DÉCIMA – DA AUTORIZAÇÃO PARA AQUISIÇÃO E EMISSÃO DAS ORDENS DE COMPRA**

10.1 As aquisições do objeto da presente Ata de Registro de Preços será autorizada, caso a caso, pelo responsável do setor competente.

10.2 A emissão das notas de empenhos, sua retificação ou cancelamento, total ou parcial serão igualmente autorizados pelo órgão requisitante.

**CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

11.1 Fica eleito o foro do Município de Ribeirão Preto / SP para dirimir as eventuais controvérsias decorrentes do presente ajuste.

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

Guatapará / SP, \*\*\*\*\*\* de \*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\* de 2023.

**CONTRATANTE**

**CONTRATADA**

**ANEXO VII**

**TERMO DE CREDENCIAMENTO**

A empresa \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

com sede na \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,

CNPJ ou CPF n.º \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, representada pelo(a) Sr.(a)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,CREDENCIA o(a) Sr.(a) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,portador(a) do R.G. n.º \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ e C.P.F. n.º \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,

para representá-la perante a PREFEITURA MUNICIPAL DE GUATAPARÁ na licitação realizada na modalidade Pregão Presencial sob nº 012/2023, do tipo menor preço por item, que tem como objeto aquisição de Hortifrutigranjeiros, a serem utilizados na Merenda Escolar, no período de 12 (doze) meses, podendo formular lances verbais e praticar todos os atos inerentes ao certame, inclusive interpor e desistir de recursos em todas as fases do referido certame licitatório.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_de 2023.

NOME: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

R.G.:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ANEXO VIII**

**DECLARAÇÃO**

A empresa\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, inscrito no CNPJ nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, por intermédio de seu representante legal o (a) Sr. (a)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ portador (a) da Carteira de Identidade nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ e do CPF nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ e para os fins do Pregão Presencial nº 012/2023, DECLARA expressamente que tem pleno conhecimento do Edital e de seus Anexos, bem como de que recebeu todos os documentos e informações necessárias, os quais possibilitaram a elaboração de nossa proposta, declarando por fim, que aceitamos e nos submetemos a todas as condições estabelecidas no referido Edital.

Guatapará, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2023.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

assinatura

**OBS.: Esta declaração deverá ser inserida no envelope de Documentos de Habilitação**

**ANEXO IX**

**CADASTRO DA LICITANTE**

**Dados da empresa:**

Nome da empresa:

Endereço comercial:

CNPJ:

Inscrição Estadual:

Número do NIRE nº: data do registro:

Telefone atual:

E-mail:

**Dados do responsável pela assinatura contrato:**

Nome:

RG:

CPF:

**Dados Sócio da empresa (no caso de vários sócios identificar apenas um):**

Nome:

RG:

CPF:

Endereço residencial:

**Obs: o preenchimento do cadastro se faz obrigatório para participação no certame.**

**TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO**

**CONTRATANTE:**

**CONTRATADO:**

**CONTRATO Nº (DE ORIGEM):**

**OBJETO:**

**ADVOGADO (S) / Nº OAB:**

 Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES de que:

a) o ajuste acima referido estará sujeito a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;

b) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, conforme dados abaixo indicados, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;

c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;

d) qualquer alteração de endereço – residencial ou eletrônico – ou telefones de contato deverá ser comunicada pelo interessado, peticionando no processo.

2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:

a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;

b) se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.

LOCAL e DATA: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**GESTOR DO ÓRGÃO/ENTIDADE:**

Nome:

Cargo:

CPF: RG:

Data de Nascimento: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

Endereço residencial completo

E-mail institucional

E-mail pessoal:

 Telefone (s):

Assinatura:

Responsáveis que assinaram o ajuste:

**Pelo CONTRATANTE:**

Nome:

Cargo:

CPF: RG:

Data de Nascimento: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

Endereço residencial completo:

E-mail institucional:

E-mail pessoal:

Telefone (s):

Assinatura:

**Pela CONTRATADA:**

Nome:

Cargo:

CPF: RG:

Data de Nascimento: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

 Endereço residencial completo:

E-mail institucional:

E-mail pessoal:

Telefone (s):

Assinatura: