**EDITAL N.º 016/2025**

**PREGÃO ELETRÔNICO N.º 016/2025**

**PROCESSO N.º 132/2025**

A **PREFEITURA MUNICIPAL DE GUATAPARÁ**, Estado de São Paulo, pessoa jurídica de direito público, devidamente cadastrada no CNPJ/MF sob o nº 68.319.748/0001-95, com sede administrativa à Rua dos Jasmins, nº 296 – Centro, na cidade de Guatapará, Estado de São Paulo, por intermédio do Senhor Prefeito, **FRANCISCO FREDIANO FILHO**, bem como o Sra. Pregoeira e Equipe designados conforme Portaria nº 616, de 22 de janeiro de 2024, tornam público para conhecimento dos interessados, que no local, data e horário indicados neste preâmbulo, realizará licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, do Tipo **MENOR VALOR POR ITEM**, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, Lei 123, de 2006 e demais legislação aplicável e, ainda de acordo com as condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

Os trabalhos serão conduzidos pelo Pregoeiro e Equipe de Apoio designados pela Portaria n.º 616/2024, de 22 de janeiro de 2024, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados e/ou transferidos para o sítio eletrônico: www.bllcompras.org.br “Acesso Identificado no link - “licitações”.

**TIPO DE LICITAÇÃO: MENOR PREÇO POR ITEM**

**MODO DE DISPUTA “ABERTO”**

**INÍCIO CADASTRO DE PROPOSTAS: 16/07/2025 às 11h:00**

**TÉRMINO CADASTRO DE PROPOSTAS: 28/07/2025 às 08h30min**

**ABERTURA DE PROPOSTAS INICIAIS: 28/07/2025 às 08h30min**

**INÍCIO DO PREGÃO (Lances): 28/07/2025 às 09h00min**

**\*\*Para todas as referências de tempo será observado o horário de Brasília - DF. Local: www.bllcompras.org.br “Acesso Identificado no link – “licitações.**

O Pregão Eletrônico será realizado em Sessão Pública, por meio da internet, mediante condições de segurança - criptografia e autenticação - em todas as suas fases através do Sistema de Pregão Eletrônico (licitações) da BLL.

**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.**

1.2. A Contratada deverá realizar o abastecimento do objeto deste edital em conformidade com as especificações do Edital, responsabilizando-se integralmente pela qualidade dos mesmos.

**2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO**

2.1. Poderão participar desta Licitação todas e quaisquer empresas ou sociedades, regularmente estabelecidas no País, que sejam especializadas e credenciadas no objeto desta licitação e que satisfaçam todas as exigências, especificações e normas contidas neste Edital e seus Anexos.

2.2. Poderão participar deste Pregão Eletrônico as empresas que apresentarem toda a documentação por ela exigida para respectivo cadastramento junto à Bolsa de Licitações e Leilões.

2.3. É vedada a participação de empresa em forma de consórcios ou grupos de empresas.

2.4. Não poderá participar da licitação a empresa que tenha sido declarada inidônea por órgão ou entidade da administração pública direta ou indireta, federal, estadual, municipal ou Distrito Federal ou que esteja cumprindo período de suspensão no âmbito da administração municipal.

2.5. O licitante deverá estar credenciado, de forma direta ou através de empresas associadas à Bolsa de Licitações do Brasil, até no mínimo uma hora antes do horário fixado no edital para o recebimento das propostas.

2.5.1. O cadastramento do licitante deverá ser requerido acompanhado dos seguintes documentos:

a) Instrumento particular de mandato outorgando ao operador devidamente credenciado junto à Bolsa, poderes específicos de sua representação no pregão, conforme modelo fornecido pela Bolsa de Licitações do Brasil (ANEXO III);

b) Declaração de seu pleno conhecimento, de aceitação e de atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital, conforme modelo fornecido pela Bolsa de Licitações do Brasil (ANEXO V);

c) Especificações do objeto da licitação em conformidade com edital, constando preço, marca e modelo e em caso de item específicos mediante solicitação do pregoeiro no ícone ARQ, inserção de catálogos do fabricante. “A empresa participante do certame não deve ser identificada”;

d) O custo de operacionalização e uso do sistema ficará a cargo do Licitante vencedor do certame, que pagará a Bolsa de Licitações do Brasil, provedora do sistema eletrônico, o equivalente ao percentual estabelecido pela mesma sobre o valor contratual ajustado, a título de taxa pela utilização dos recursos de tecnologia da informação, em conformidade com o regulamento operacional da BLL – Bolsa de Licitações do Brasil (Anexo IV).

2.6. A microempresa ou empresa de pequeno porte, além da apresentação da declaração constante no Anexo IX para fins de habilitação, deverá, quando do cadastramento da proposta inicial de preço a ser digitado no sistema, verificar nos dados cadastrais se assinalou o regime ME/EPP no sistema conforme o seu regime de tributação para fazer valer o direito de prioridade do desempate Art. 44 e 45 da LC 123/2006.

2.7. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação.

2.8. Não poderão participar desta licitação:

2.8.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

2.8.2. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

2.8.3. Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

2.8.4. Que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º, §1º, da Lei nº 14.133/21;

2.8.5. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

2.8.6. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

2.8.7. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário).

2.8.8. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei n.º 14.133, de 2021.

**3. REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME**

3.1. O certame será conduzido pelo Pregoeiro, com o auxílio da Comissão de Contratação, que terá, em especial, as seguintes atribuições:

• Acompanhar os trabalhos da Comissão de Contratação;

• Responder as questões formuladas pelos fornecedores, relativas ao certame;

• Abrir as propostas de preços;

• Analisar a aceitabilidade das propostas

• Desclassificar propostas indicando os motivos;

• Conduzir os procedimentos relativos aos lances e à escolha da proposta do lance de menor preço;

• Verificar a habilitação do proponente classificado em primeiro lugar;

• Declarar o vencedor;

• Receber, examinar e decidir sobre a pertinência dos recursos;

• Elaborar a ata da sessão;

• Encaminhar o processo à autoridade superior para homologar e autorizar a contratação;

3.2. E todos os demais atos necessários para o andamento e a efetiva finalização do processo de licitação.

**4. CREDENCIAMENTO NO SISTEMA LICITAÇÕES**

4.1 As pessoas jurídicas ou firmas individuais interessadas deverão nomear através do instrumento de mandato, com firma reconhecida, operador devidamente credenciado em qualquer empresa associada à Bolsa de Licitações do Brasil, atribuindo poderes para formular lances de preços e praticar todos os demais atos e operações no site: www.bll.org.br.

4.2 A participação do licitante no pregão eletrônico se dará por meio de participação direta ou através de empresas associadas à BLL – Bolsa de Licitações do Brasil, a qual deverá manifestar, por meio de seu operador designado, em campo próprio do sistema, pleno conhecimento, aceitação e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital.

4.3 O acesso do operador ao pregão, para efeito de encaminhamento de proposta de preço e lances sucessivos de preços, em nome do licitante, somente se dará mediante prévia definição de senha privativa.

4.4 A chave de identificação e a senha dos operadores poderão ser utilizadas em qualquer pregão eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa da BLL - Bolsa De Licitações do Brasil.

4.5 É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo a BLL - Bolsa de Licitações do Brasil a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

4.6 O credenciamento do fornecedor e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

4.7 A participação no Pregão, na Forma Eletrônica, se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado (operador da corretora de mercadorias) e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observados data e horário limite estabelecido.

4.8 Caberá ao fornecedor acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou da desconexão do seu representante.

4.9 O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

4.10 Qualquer dúvida em relação ao acesso no sistema operacional poderá ser esclarecida ou através de uma empresa associada ou pelos telefones: Curitiba-PR (41) 3097-4600, ou através da Bolsa de Licitações do Brasil ou pelo e-mail contato@bll.org.br.

**5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

5.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado, preço e marca, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

5.2. O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

5.3. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

5.4. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

5.5. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema;

5.6. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

5.7. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

**6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA**

6.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

6.1.1. Valor unitário, com apenas duas casas decimais após a vírgula;

6.2. Despesas inerentes ao objeto dos Itens licitados, correrão totalmente por conta do fornecedor;

6.3. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

6.4. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.

6.5. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

6.6. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

6.7. O licitante deverá declarar, para cada item, em campo próprio do sistema BLL, se o produto ofertado é manufaturado nacional beneficiado por um dos critérios de margem de preferência indicados no Termo de Referência.

6.8. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos.

6.9. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a fiscalização do Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobre preço na execução do contrato.

6.10. O prazo de validade não poderá ser inferior a 12 (doze) meses contados da data da Ata.

**7. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES**

7.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

7.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.

7.3 Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

7.4 A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

7.5 A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

7.6 O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

7.7 O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

7.8 Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

7.9 O lance deverá ser ofertado pelo menor valor global.

7.10 Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

7.11 O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

7.12 O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a 20 (vinte) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a 03 (três) segundos, sob pena de serem automaticamente descartados pelo sistema os respectivos lances.

7.13 Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

7.14 A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

7.15 A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

7.16 Não havendo novos lances na forma estabelecida no item anterior, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.

7.17 Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.

7.18 Após o término dos prazos estabelecidos no item anterior, o sistema ordenará os lances segundo a ordem crescente de valores.

7.19 Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

7.20 Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

7.21 No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

7.22 Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente depois de decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

7.23 O Critério de julgamento adotado será o menor preço global, conforme definido neste Edital e seus anexos.

7.24 Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

7.25 O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

7.26 Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

7.27 A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

7.28 Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

7.29 No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos no subitem anterior, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

7.30 Quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência em relação ao produto estrangeiro, o critério de desempate será aplicado exclusivamente entre as propostas que fizerem jus às margens de preferência, conforme regulamento.

7.31 A ordem de apresentação pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação, de maneira que só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase.

7.32 Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60, §1º, da Lei nº 14.133/21, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos bens produzidos:

7.32.1 No país;

7.32.2 Por empresas brasileiras;

7.32.3 Por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

7.32.4 Por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.

7.33 Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.

7.34 Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.

7.34.1 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

7.34.2 O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de duas horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

7.35 Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

7.36 Serão aceitos valores somente com 02 (duas) casas decimais após a vírgula – ex: R$00,00.

**8. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA**

8.1 Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.

8.2 Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 -TCU - Plenário), ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

8.2.1 Considera-se inexequível a proposta que apresente preços globais ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

8.3 Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.

8.4 Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.

8.5 O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 02 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta.

8.6 O prazo estabelecido poderá ser prorrogado pelo Pregoeiro por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo, e formalmente aceito pelo Pregoeiro.

8.7 Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

8.8 Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a sua continuidade.

8.9 O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

8.9.1 Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

8.9.2 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

8.10 Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

**9. DA HABILITAÇÃO**

**9**.1 Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

9.1.1 Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do Tribunal de Contas da União (https://certidoes- apf.apps.tcu.gov.br/);

9.1.2 A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei n° 14.230/21, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

9.1.3 Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

9.1.4 A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

9.1.5 O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

9.1.6 Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

9.1.7 No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

9.2 Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via e-mail, no prazo de 02 (duas) horas, sob pena de inabilitação.

9.3 Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

9.4 Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

9.5 Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

9.6 Ressalvado o disposto no item 5.3, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada no item a seguir, para fins de habilitação:

**9.7 HABILITAÇÃO JURÍDICA**

9.7.1 Registro comercial, no caso de empresa individual;

9.7.2 Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedades comerciais;

9.7.3 Documentos de eleição dos atuais administradores, tratando-se de sociedades por ações, acompanhados da documentação mencionada na alínea “b”, deste subitem;

9.7.4 Ato constitutivo devidamente registrado no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas tratando-se de sociedades civis, acompanhado de prova da diretoria em exercício; Decreto de autorização e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, tratando-se de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, quando a atividade assim o exigir.

9.7.5 Na hipótese de existir alteração nos documentos citados acima posteriormente à constituição da sociedade, os referidos documentos deverão ser apresentados de forma consolidada, contendo todas as cláusulas em vigor.

**9.8 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

9.8.1 Declaração Conjunta de Responsabilidade, Anexo V.

9.8.2 Declaração de Identificação Pessoal, Anexo VIII.

9.8.3 Prova de aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto desta licitação, por meio da apresentação de Atestado(s) ou Certidão(ões), expedido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, necessariamente em nome do licitante, no(s) qual(ais) se indique(m) a experiência no fornecimento de Combustíveis em quantidade não inferior a 50% sobre os quantitativos constantes no Anexo I;

9.8.3.1. Não será admitida a apresentação de atestado de capacidade técnica emitido por empresa ou empresas do mesmo grupo econômico em favor da licitante participante, no caso desta também pertencer ao grupo econômico.

9.8.3.2. Os atestados ou certidões recebidos estão sujeitos à verificação do Pregoeiro e da sua Equipe de Apoio quanto à veracidade dos respectivos conteúdos, inclusive para os efeitos previstos nos arts. 169, § 3º, II, da Lei Federal nº 14.133/2021, e 337–F do Código Penal.

**9.9 REGULARIDADE CADASTRAL E FISCAL**

9.9.1 Prova de inscrição no Cadastro no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);

9.9.2 Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual e/ou Municipal, se houver, relativo a sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;

9.9.3 Certidão Conjunta Negativa de Débitos ou Positiva com Efeito de Negativa, relativa a Tributos Federais (inclusive às contribuições sociais) e à Dívida Ativa da União;

9.9.4 Certidão de regularidade de débito com a Fazenda Estadual (relativos ao ICMS) da sede da licitante “https://www.dividaativa.pge.sp.gov.br/sc/pages/pagamento/gareLiquidacao.jsf”;

9.9.5 Certidão de regularidade de débito para com a Fazenda Municipal da sede da licitante;

9.9.6 Prova de regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), por meio da apresentação da CRF - Certificado de Regularidade do FGTS, com prazo de validade em vigor na forma da Lei;

9.9.7 Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT ou Positiva de Débitos Trabalhistas com Efeito de Negativa.

**9.9.8 CAPACIDADE ECONÔMICO/FINANCEIRA**

9.9.8.1. Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data da apresentação da proposta, devendo o balanço patrimonial estar acompanhado dos termos de abertura e de encerramento do Livro Diário e deverá estar devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante ou em outro órgão equivalente.

9.9.8.1.1. Tratando-se de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, o balanço patrimonial e as demonstrações contábeis deverão estar em conformidade com a legislação vigente aplicável à espécie;

9.9.8.1.2. As sociedades por ações deverão apresentar as demonstrações contábeis publicadas na Imprensa Oficial, de acordo com a legislação pertinente;

9.9.8.1.3. No caso de empresa constituída há menos de um ano, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;

9.9.8.1.4. O prazo para aprovação do balanço patrimonial e demais demonstrações contábeis para fins de cumprimento do art. 31 da Lei Federal nº 8.666/1993 é o estabelecido no art. 1.078 do Código Civil, portanto, até o quarto mês seguinte ao término do exercício social (30 de abril), para todas as empresas, inclusive aquelas que utilizam o Sistema Público de Escrituração Digital (lucro real ou presumido). Desse modo, ocorrendo a sessão de abertura de propostas em data posterior a este limite, torna-se exigível, para fins de qualificação econômicofinanceira, a apresentação dos documentos contábeis referentes ao exercício imediatamente anterior;

9.9.8.1.5. A verificação da boa situação financeira do licitante será feita mediante a apuração do patrimônio líquido mínimo, devendo a comprovação ser feita relativamente à data da apresentação da proposta, na forma da lei, admitida a atualização para esta data através de índices oficiais.

9.9.8.1.6. A licitante que utiliza a Escrituração Contábil Digital – ECD deverá apresentar o balanço patrimonial autenticado na forma eletrônica, pelo Sistema Público de Escrituração Digital – SPED, acompanhado do termo de autenticação eletrônica da Junta Comercial dos termos de abertura e deencerramento do Livro Diário.

9.9.8.2. Certidão Negativa de Falência e Concordata, expedida pelo distribuidor da sede da licitante, com data de expedição não superior a 60 (sessenta) dias, contados da data de apresentação da proposta. Caso a Licitante esteja em recuperação judicial deverá apresentar o plano nos Termos da Súmula 50 do Egrégio Tribunal de Contas do Estado do Estado de São Paulo.

**9.10 OUTROS DOCUMENTOS**

9.10.1 Cédula de Identidade e CPF dos sócios;

**9.11. COMPROVAÇÕES**

9.11.1. A empresa licitante deverá se atentar as seguintes informações:

9.11.2. Caso alguma certidão expedida pela Fazenda Federal, Estadual, Municipal ou do Distrito Federal, seja POSITIVA, reserva-se a si o direito de só aceitá-la se a mesma contiver expressamente o efeito de NEGATIVA, nos termos do Artigo 206 do Código Tributário Nacional.

9.11.3. A ausência de documento ou a apresentação dos documentos de habilitação em desacordo com o previsto neste edital inabilitará o licitante.

9.11.4. Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões apresentadas, a Administração aceitará como válidas as expedidas até 90 (noventa) dias anteriores à data de apresentação das propostas.

9.11.5. A apresentação de declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação sujeitará o licitante às sanções previstas neste Edital, concomitantemente pelas leis que o regem.

9.11.6. Caso o licitante seja considerado isento dos tributos estaduais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante declaração da Fazenda Estadual do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

9.11.7. Caso o licitante detentor do menor preço seja qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

9.11.8. A licitante melhor classificada deverá, também, apresentar a documentação de regularidade fiscal das microempresas e/ou empresas de pequeno porte que serão subcontratadas no decorrer da execução do contrato, ainda que exista alguma restrição, aplicando- se o prazo de regularização previsto no art. 4º, §1º do Decreto nº 8.538, de 2015.

9.11.9. A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.

9.11.10. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

9.11.11. A não regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

9.11.12. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

9.11.13. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

9.11.14. O licitante provisoriamente vencedor no item, que estiver concorrendo em outro item, ficará obrigado a comprovar os requisitos de habilitação cumulativamente, isto é, somando as exigências do item em que venceu às do item em que estiver concorrendo, e assim sucessivamente, sob pena de inabilitação, além da aplicação das sanções cabíveis.

9.11.14.1. Não havendo a comprovação cumulativa dos requisitos de habilitação, a inabilitação recairá sobre o(s) item (s) de menor (s) valor(s) cuja retirada(s) seja(m) suficiente(s) para a habilitação do licitante nos remanescentes.

9.11.15. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

**10. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA**

10.1 A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de 02 (duas) horas, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

10.1.1 Ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal;

10.1.2 Conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.

10.2 A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.

10.3 Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.

10.4 Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso (art. 12, inciso II, da Lei nº 14.133/21).

10.4.1 Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

10.5 A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

10.6 A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

10.7 As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

**11. DOS RECURSOS**

11.1 Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de no mínimo trinta minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual (s) decisão(s) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

11.2 Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

11.2.1 Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

11.2.2 A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.

11.2.3 Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

11.3 O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

11.4 Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

**12. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA**

12.1 A sessão pública poderá ser reaberta:

12.1.1 Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

12.1.2 Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

12.2 Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

12.2.1 A convocação se dará por meio do sistema eletrônico (“chat”), e-mail, ou, ainda, fac-símile, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

**13. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

13.1 O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.

13.2 Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

13.3 Será convocado o licitante classificado, para assinatura do Contrato no prazo de até 5 (cinco) dias úteis contado da data do recebimento do documento oficial de convocação.

13.4 O prazo para que os licitantes classificados compareçam após serem convocados poderá ser prorrogada uma única vez por igual período, desde que ocorra motivo devidamente justificado.

13.5 Publicado na Imprensa o extrato do Contrato Administrativo, implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas conforme neste Edital.

13.6 A existência de preços registrados não obriga a Administração a contratar facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, assegurada preferência ao fornecedor registrado em igualdade de condições.

**14. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO**

14.1. Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

**15. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE**

15.1 Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado o Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.

15.2 O adjudicatário terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

15.2.1 Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura da Contrato ou aceite do instrumento equivalente, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura ou aceite da Adjudicatária, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado ou aceito no prazo de 5 (cinco) dias, a contar da data de seu recebimento.

15.2.2 O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

15.3 O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:

15.3.1 Referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 14.133/21;

15.3.2 A Contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no Edital e seus anexos.

15.4 A Contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 137 e 138, da Lei nº 14.133/21 e reconhece os direitos da Administração previstos no artigo 139 da mesma Lei.

15.5 O prazo de vigência do Contrato Administrativo é de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado nos termos do Artigo 107 da Lei nº. 14.133/21.

15.6 Previamente à contratação a Administração realizará consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018, e nos termos do art. 6º, III, da Lei nº 10.522, de 19 de julho de 2002, consulta prévia ao CADIN.

15.6.1 Nos casos em que houver necessidade de assinatura do instrumento de contrato, e o fornecedor não estiver inscrito no SICAF, este deverá proceder ao seu cadastramento, sem ônus, antes da contratação.

15.6.2 Na hipótese de irregularidade do registro no SICAF, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, sob pena de aplicação das penalidades previstas no Edital e anexos.

15.7 Na assinatura do contrato, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato.

15.8 Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar o contrato ou a ata de registro de preços, a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar outro licitante, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar o contrato ou a ata de registro de preços.

15.9 Dentro do prazo de vigência do Contrato Administrativo, as empresas beneficiárias que tiverem seus preços registrados ficarão obrigadas ao fornecimento dos bens, observadas as condições deste Edital e do Termo de Referência anexo.

**16. DO REAJUSTE**

16.1. Durante a vigência do Contrato Administrativo, os preços poderão ser reajustados após o período de 12 mêses de acordo com a variação do INPC/IBGE.

**17. DO FORNECIMENTO E DA FISCALIZAÇÃO**

17.1.1. A empresa deverá iniciar os serviços a partir do recebimento da ordem de fornecimento, confome Anexo I – Termo de referência.

17.2. O objeto será recebido:

17.2.1. Provisoriamente, mediante recibo, para efeito de posterior verificação da conformidade dos serviços com as respectivas especificações;

17.2.2. Definitivamente, após inspeção física minuciosa da qualidade dos serviços e consequente aceitação.

17.3. Constatadas irregularidades na entrega do objeto da presente licitação, a Prefeitura poderá:

17.3.1. Rejeitá-lo no todo ou em parte, se disser respeito à especificação, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

17.3.2. Se disser respeito à diferença de quantidade, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

17.3.3. As irregularidades deverão ser sanadas pela Contratada no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, contado do efetivo recebimento da comunicação escrita de recusa, mantido o preço inicialmente contratado; notificação esta que será encaminhada ao endereço eletrônico da contratada.

17.4. Por ocasião da entrega, a Contratada deverá colher no comprovante respectivo a data, o nome, o cargo, a assinatura e o número da cédula de identidade (RG) do servidor responsável pelo recebimento.

**18. DA CONTRATAÇÃO**

18.1. Integram o instrumento o termo de contrato, independentemente de transcrição, as prerrogativas constantes no art. 104 da Lei Federal n° 14.133/2021.

18.1.1. Será convocado a assinar o Contrato Administrativo no prazo de 05 (cinco) dias úteis contados do recebimento pelo fornecedor do documento oficial de convocação/ ou será emitido Empenho para a entrega imediata que deverá ocorrer no prazo de até 05 (cinco) dias úteis.

18.2. Caso a contratada descumpra qualquer dos prazos estipulados neste edital conforme repetidos nesta cláusula, poderá a seu critério a Contratante desclassificá-la ou inabilitá-la imediatamente, com publicação de sua desclassificação/inabilitação e na oportunidade convocar a próxima empresa participante do certame.

18.3. Prazo para devolução ao Departamento de licitação da ata devidamente assinada - 05 (cinco) dias após o recebimento dos mesmos.

a) O fornecimento será parcelado, de acordo com as necessidades dos Departamentos Municipais após o recebimento comprovado da ordem de compra ou conforme determinação do Departamento solicitante.

b) Caso a proposta readequada / atas / seja postado nos Correios, o prazo da postagem deverá estar dentro dos prazos acima estipulados devendo a empresa enviar comprovante de postagem para o e-mail: licitacao2@guatapara.sp.gov.br.

18.4. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação da parte durante seu transcurso, devidamente justificada, e desde que o motivo apresentado seja aceito pela Administração.

18.5. Se o fornecedor convocado não assinar o contrato ou instrumento equivalente, não aceitar ou não retirar o instrumento equivalente, a Administração poderá convocar os demais que tiverem aceitado fornecer os bens com preços iguais aos do licitante vencedor, na sequência da classificação, sem prejuízo da aplicação das penalidades administrativas cabíveis.

18.6. Se não houver outros fornecedores registrados que tenham aceitado fornecer bens com preços iguais aos do licitante vencedor, o Pregoeiro poderá examinar as ofertas subsequentes e a qualificação das licitantes por ordem de classificação, e assim, sucessivamente, observado o direito de preferência para as microempresas e empresas de pequeno porte, até a apuração de uma que atenda ao contido neste Edital, sendo a respectiva licitante declarada vencedora.

**19. DO PAGAMENTO**

19.1 Os pagamentos decorrentes do fornecimento ora contratados serão efetuados no dia 15 de cada mês, mediante a apresentação de Nota Fiscal e medição dos serviços. O Pagamento será realizado na Tesouraria da Prefeitura Municipal de Guatapará, mediante depósito bancário em nome da proponente.

19.2. As notas fiscais/faturas não aceitas e que apresentarem incorreções serão devolvidas à Contratada e seu vencimento ocorrerá em 30 (trinta) dias após a data de sua apresentação válida.

19.3. No caso de erro nos documentos de faturamento ou cobrança, estes serão devolvidos à Contratada para retificação ou substituição, passando o prazo de pagamento a fluir, então, a partir da reapresentação válida desses documentos.

**20. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

20.1 Ficará impedida de licitar e contratar com o Município de Guatapará, pelo prazo de até 03 (três) anos, ou enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, a contratada, que praticar quaisquer atos previstos no artigo 156, §4º, da Lei federal n.º 14.133/21, bem como não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documento falso, ensejar o retardamento da execução do objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar a execução do contrato ou não cumprir as quantidades e especificações expressas na respectiva Ordem de Serviço, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude à execução fiscal, não assinar a ata de registro de preços no prazo estabelecido, não assinar o contrato no prazo estabelecido e deixar de entregar a documentação exigida no certame e ainda não mantiver a proposta.

20.2 Fica estabelecida multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor contratual à Contratada, quando esta infringir ou deixar de cumprir quaisquer das Cláusulas Contratuais ou editalícias.

20.3 Em caso de rescisão contratual, por culpa da Contratada, não terá ela direito à indenização de qualquer espécie, sendo aplicável multa de 20% do valor não executado do respectivo contrato, sem prejuízo de outras sanções previstas em lei.

20.4 Poderá ter o contrato rescindido, por intermédio de processo administrativo específico assegurado o contraditório e a ampla defesa.

20.5 O cancelamento do contrato ocorrerá a pedido quando:

a) O fornecedor comprovar estar impossibilitado de cumprir as exigências do Contrato;

b) O fornecedor não aceitar reduzir o seu preço registrado na hipótese de este se tornar superior aos praticados no mercado;

c) O fornecedor deixar de cumprir qualquer condição de habilitação exigida no processo licitatório;

d) Houver razões de interesse publico devidamente comprovado e justificado;

e) Não forem cumpridas as obrigações decorrentes da ata de registro de preços;

f) O fornecedor não comparecer ou se recusar a assinar a ata no prazo estabelecido, o termo contratual decorrente da ata de registro de preços.

**21. DA IMPUGNAÇÃO E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO AO EDITAL**

21.1 Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.

21.2 A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail licitacao@guatapara.sp.gov.br ou por petição dirigida ou protocolada no Protocolo Geral desta a Prefeitura Municipal de Guatapará, endereçada ao Departamento de Compras e Licitações da Prefeitura Municipal de Guatapará, diariamente das 08:30 às 16:00 horas, horário de atendimento da Prefeitura.

21.3 Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até 3 (três) dias úteis contados da data de recebimento da impugnação, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

21.4 Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

21.5 As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

21.5.1 A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.

21.6 As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a Administração.

**22. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

22.1 Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á o resultado no sistema eletrônico.

22.2 Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

22.3 Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.

22.4 No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

22.5 A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

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

22.7 Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

22.8 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir- se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

22.9 O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

22.10 Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

22.11. No período de vigência do Contrato Administrativo, a Administração terá a faculdade de contratar ou não o fornecimento dos bens.

22.12. Os casos omissos serão resolvidos pelo Pregoeiro.

22.11 O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico www.bll.org.br, nos dias úteis, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

**23. DO FORO**

23.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Ribeirão Preto/SP para dirimir quaisquer dúvidas oriundas do presente Edital, renunciando as partes desde já a qualquer outro, por mais especial ou privilegiado que seja.

**Guatapará - SP, 16 de julho de 2025.**

**FRANCISCO FREDIANO FILHO**

**PREFEITO MUNICIPAL**

**ANEXO I**

**TERMO DE REFERÊNCIA/PROJETO BÁSICO**

**ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS E CRITÉRIOS**

Os serviços que constituem o objeto da licitação deverão ser executados em conformidade com as especificações e demais elementos técnicos constantes deste Anexo e do corpo do presente Edital.

**1. DO OBJETO**

1.1 O objeto consiste:

**Registro de Preços, para aquisição de hortifrutigranjeiros, a serem utilizados na Merenda Escolar.**

A fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico especifico de Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência, para que seja possível suprir as necessidades da Secretaria de Educação do Município de Guatapará.

**2. ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **QTD.** | **UNID.** | **DESCRIÇÃO.** | **V. MÉDIO** | **V. TOTAL** |
| **1** | **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.** | **R$ 10,50** | **R$ 5.250,00** |
| **2** | **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.** | **R$ 10,03** | **R$ 60.180,00** |
| **3** | **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.** | **R$ 5,79** | **R$ 4.632,00** |
| **4** | **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.** | **R$ 6,47** | **R$ 5.176,00** |
| **5** | **2500** | **Kg** | **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.** | **R$ 8,77** | **R$ 21.925,00** |
| **6** | **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.** | **R$ 6,97** | **R$ 24.395,00** |
| **7** | **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.** | **R$ 32,85** | **R$ 9.855,00** |
| **8** | **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.** | **R$ 6,66** | **R$ 53.280,00** |
| **9** | **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.** | **R$ 5,92** | **R$ 14.800,00** |
| **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** | **R$ 6,55** | **R$ 16.375,00** |
| **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.** | **R$ 5,39** | **R$ 3.234,00** |
| **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.** | **R$ 8,66** | **R$ 4.330,00** |
| **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.** | **R$ 6,87** | **R$ 4.809,00** |
| **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.** | **R$ 10,20** | **R$ 5.100,00** |
| **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.** | **R$ 7,05** | **R$ 3.525,00** |
| **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.** | **R$ 5,49** | **R$ 13.725,00** |
| **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.** | **R$ 6,94** | **R$ 27.760,00** |
| **18** | **600** | **Kg** | **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.** | **R$ 5,60** | **R$ 3.360,00** |
| **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.** | **R$ 3,64** | **R$ 6.552,00** |
| **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.** | **R$ 6,86** | **R$ 5.488,00** |
| **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.** | **R$ 4,69** | **R$ 1.876,00** |
| **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.** | **R$ 7,57** | **R$ 3.785,00** |
| **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** | **R$ 6,80** | **R$ 17.000,00** |
| **24** | **150** | **Maço** | **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.** | **R$ 4,48** | **R$ 672,00** |
| **25** | **600** | **Kg** | **Inhame extra: 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.** | **R$ 7,59** | **R$ 4.554,00** |
| **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.** | **R$ 6,48** | **R$ 9.720,00** |
| **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.** | **R$ 6,01** | **R$ 24.040,00** |
| **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.** | **R$ 5,47** | **R$ 656,40** |
| **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.** | **R$ 16,02** | **R$ 32.040,00** |
| **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.** | **R$ 10,97** | **R$ 93.245,00** |
| **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.** | **R$ 5,43** | **R$ 4.344,00** |
| **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.** | **R$ 14,47** | **R$ 8.682,00** |
| **33** | **2000** | **kg** | **Manga Palmer: Produto 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** | **R$ 8,19** | **R$ 16.380,00** |
| **34** | **80** | **Kg** | **Manjericão fresco: Produto fresco, não murcho e sem alteração de cor e cheiro com folhas viçosas.** | **R$ 4,00** | **R$ 320,00** |
| **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.** | **R$ 6,14** | **R$ 27.630,00** |
| **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.** | **R$ 4,57** | **R$ 38.845,00** |
| **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.** | **R$ 7,57** | **R$ 34.065,00** |
| **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.** | **R$ 9,39** | **R$ 18.780,00** |
| **39** | **2000** | **Bandeja** | **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.** | **R$ 14,25** | **R$ 28.500,00** |
| **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.** | **R$ 11,92** | **R$ 9.536,00** |
| **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.** | **R$ 6,47** | **R$ 6.470,00** |
| **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.** | **R$ 11,96** | **R$ 59.800,00** |
| **43** | **2600** | **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.** | **R$ 7,23** | **R$ 18.798,00** |
| **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.** | **R$ 17,32** | **R$ 8.660,00** |
| **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.** | **R$ 10,04** | **R$ 50.200,00** |
| **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.** | **R$ 13,96** | **R$ 5.584,00** |

TOTAL:

**3 - DESCRIÇÃO GERAL DOS SERVIÇOS DE RECEPÇÃO E DISPOSIÇÃO FINAL**

A partir da elaboração do Estudo Técnico Preliminar, embasado em levantamento de mercado com pesquisas, cotações com fornecedores, pesquisas no Painel de Preços e experiência dessa entidade, em busca da melhor opção para atendimento da necessidade das escolas municipais, junto com a secretaria de educação, a solução escolhida foi de firmamento de Ata de Registro de Preços com empresa especializada para fornecimento do objeto, sendo sua aquisição proporcional a demanda e os pedidos realizados de forma parcelada durante a vigência da contratação.

**5. DEMAIS DISPOSIÇÕES**

5.1 Deverá ser observado as disposições contidas no edital completo e respectivos anexos.

**6. DAS CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Em caso de dúvida, a interessada deverá contatar a PREFEITURA MUNICIPAL DE GUATAPARÁ, na Rua dos Jasmins, nº 296, centro, Guatapará – SP , ou pelo telefone: (16) 3973-2020, no horário de expediente, para obtenção dos esclarecimentos que julgar necessários.

**Guatapará, 16 de julho de 2025.**

**FRANCISCO FREDIANO FILHO**

**Prefeito Municipal**

**ANEXO II**

**TERMO DE ADESÃO AO SISTEMA ELETRÔNICO DE LICITAÇÕES DABOLSA DE LICITAÇÕES E LEILÕES DO BRASIL – LICITANTE**

**Razão Social:**

**Endereço:**

**Complemento: Bairro:**

**Cidade: UF:**

**CEP: Telefone Comercial:**

**CNPJ: Inscrição Estadual:**

**ME/EPP:**

**Representante Legal:**

**Email:**

**CPF: RG:**

**Resp. Financeiro: E-mail Financeiro:**

Por meio do presente Termo, o Representante Legal do licitante especificado acima concorda com o Regulamento do Sistema Eletrônico de Licitações da Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil – BLL COMPRAS, do qual declara ter pleno conhecimento e está em conformidade comas disposições que seguem:

1. São responsabilidades do licitante:

I. Tomar conhecimento de e cumprir todos os dispositivos constantes dos editais de negócios dos quais venha a participar;

II. Observar a legislação pertinente, bem como o disposto no Estatuto Social e regulamentos expedidos pela Bolsa de Licitações do Brasil, dos quais declara ter pleno conhecimento;

III. Designar Representante Legal como responsável perante a Bolsa de Licitações do Brasil; e

IV. Pagar taxa pela utilização do Sistema Eletrônico de Licitações.

2. O licitante reconhece que a utilização do Sistema Eletrônico de Licitação implica no pagamento da utilização, conforme regras previstas no Capítulo VIII do Regulamentodo Sistema Eletrônico de Licitações da Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil, e podendo escolher entre os planos por taxa variável ou por período.

3. A escolha dos planos se dá por ação do usuário no Sistema, na tela de Configurações de Plano e Cobrança no perfil do Representante Legal após autenticação por login e senha previamente cadastrados, selecionando o plano desejado e confirmando a opção.

4. O Plano por período tem a opção de renovação automática, diretamente pelo perfil de Representante Legal da empresa licitante na plataforma.

5. Os valores são apresentados pelo Sistema na tela de escolha dos planos, sendo que a BLL COMPRAS poderá alterar ou reajustar os valores dos planos sem qualquer aviso prévio, apresentando uma nova tabela de cobrança, através do Regulamento.

6. A alteração do plano não isenta o licitante de quaisquer ônus devido a BLL COMPRAS,referente ao plano anterior.

7. O não pagamento das cobranças mencionadas acima sujeitam o licitante ao pagamentode multa de 2% e juros moratórios de 1% ao mês, assim como inscrição em serviços de proteçãoao crédito (SPC/SERASA e outros) e cadastro dos inadimplentes da BLL COMPRAS, além daautomática desativação do licitante e todos os seus acessos.

8. O licitante autoriza a BLL COMPRAS a expedir boleto de cobrança bancária referenteàs taxas de utilização ora referidas, nos prazos e condições definidos no Regulamento.

9. A liberação de acesso ao sistema se dará mediante validação de documentação anexadaao sistema, sendo o contrato social e procurações, quando for o caso; em no máximo 24 (vintee quatro) horas, conforme regras estabelecidas no Capítulo V do Regulamento.

10. O presente Termo de Adesão é válido por termo indeterminado, podendo ser rescindidoou revogado a qualquer tempo pelo licitante, mediante comunicação expressa.

11. A rescisão do presente Termo não isenta o licitante de quaisquer ônus devidos à BLL COMPRAS referentes ao seu período válido.

Local e data: ,

resentante Legal

**ANEXO III - ANEXO AO TERMO DE ADESÃO AO SISTEMA ELETRÔNICO DE LICITAÇÕES DA BLL – BOLSA DE LICITAÇÕES DO BRASIL INDICAÇÃO DE USUÁRIO DO SISTEMA**

**Razão Social do Licitante:**

**CNPJ/CPF:**

**3 Operadores**

**1 Nome:**

**CPF: Função:**

**Telefone: Celular:**

**Fax: E-mail:**

**Whatsapp**

**2 Nome:**

**CPF: Função:**

**Telefone: Celular:**

**Fax: E-mail:**

**Whatsapp**

**3 Nome:**

**CPF: Função:**

**Telefone: Celular:**

**Fax: E-mail:**

**Whatsapp**

**O Licitante reconhece que:**

a) A Senha e a Chave Eletrônica de identificação do usuário para acesso ao sistema são de uso exclusivo de seu titular, não cabendo à BLL - Bolsa de Licitações do Brasil nenhuma responsabilidade por eventuais danos ou prejuízos decorrentes de seu uso indevido;

b) O cancelamento de Senha ou de Chave Eletrônica poderá ser feito pela BLL - Bolsa de Licitações do Brasil, mediante solicitação escrita de seu titular ou do Licitante;

c) A perda de Senha ou de Chave Eletrônica ou a quebra de seu sigilo deverá ser comunicada imediatamente à BLL – Bolsa de Licitações do Brasil para o necessário bloqueio de acesso;

d) O Licitante será responsável por todas as propostas, lances de preços e transações efetuadas no sistema, por seu usuário, por sua conta e ordem, assumindo-os como firmes e verdadeiros; e o não pagamento das taxas ensejará a sua inclusão no cadastro de inadimplentes da BLL – Bolsa de Licitações do Brasil, no Serviço de Proteção de Credito e no SERASA e ao automático cancelamento de sua Senha ou de Chave Eletrônica.

Local e data:

(Assinaturas autorizadas com firma reconhecida em cartório)

**ANEXO IV - CUSTO PELA UTILIZAÇÃO DO SISTEMA – SOMENTE PARA O FORNECEDOR VENCEDOR**

**O licitante deverá optar por um dos planos disponíveis para a utilização do Sistema, sendo:**

**I. Plano por Período: O licitante poderá participar livremente das licitações publicadas no Sistema no período de 90 (noventa) dias, pelo valor de R$ 567,00 (quinhentos e sessenta e sete reais), podendo ser parcelado em 3 vezes de R$ 189,00 (cento e oitenta e nove reais).**

**II.** Plano Taxa Variável: Somente o licitante vencedor pagará a taxa variável por sucesso, sendo 1,5% (um e meio por cento) sobre o valor do lote adjudicado, limitado ao teto máximo de R$ 600,00 (seiscentos reais) por lote adjudicado.

Editais publicados pelo sistema de aquisição:

- 1,5% (Um e meio por cento) sobre o valor do lote adjudicado, com vencimento em 45 dias após a adjudicação – limitado ao teto máximo de R$ 600,00 (seiscentos reais) por lote adjudicado, cobrados mediante boleto bancário em favor da BLL - Bolsa de Licitações do Brasil.

Editais publicados pelo sistema de registro de preços:

- 1,5% (Um e meio por cento) sobre o valor do lote adjudicado, com vencimento parcelado em parcelas mensais (equivalentes ao número de meses do registro) e sucessivas com emissão do boleto em 60(sessenta) dias após a adjudicação – com limitação do custo de R$ 600,00 (seiscentos reais) por lote adjudicado, cobrados mediante boleto bancário em favor da BLL - Bolsa de Licitações do Brasil.

Editais publicados pelo tipo de contrato de Aquisição Parcelada:

- Em Licitações nas quais o Promotor optar pelo tipo de contrato de Aquisição Parcelada o formato de cobrança para os licitantes será de 1,5% (um e meio por cento) sobre o valor do Lote adjudicado, com vencimento parcelado mensalmente (número de parcelas equivalentes ao número de meses do parcelamento da entrega), emissão da primeira parcela em 45 (quarenta e cinco) dias após a adjudicação, limitado ao teto máximo de R$ 600,00 (seiscentos reais) por lote adjudicado, mediante pagamento em favor da BLL COMPRAS.

Editais publicados pelos lances por maior desconto ou menor taxa administrativa:

- Em Licitações de lances por maior desconto ou menor taxa administrativa, independentemente do tipo de contrato, o formato de cobrança para os licitantes será R$ 600,00 (seiscentos reais) por um (um) lote adjudicado, R$ 1.200,00 (um mil e duzentos reais) por 2 (dois) lotes adjudicados e, R$ 1.300,00 (um mil e trezentos reais) por 3 (três) lotes ou mais adjudicados, mediante pagamento em favor da BLL COMPRAS.

O não pagamento dos boletos acima mencionados sujeitam o usuário ao pagamento de multa de 2% e juros moratórios de 1% ao mês, assim como inscrição em serviços de proteção ao crédito (SPC/ SERASA e OUTRO) e cadastro dos inadimplentes da BLL – Bolsa de Licitações do Brasil e ao automático cancelamento de sua Senha ou de Chave Eletrônica.

O não pagamento dos valores referentes a participação em processos licitatórios no “Plano taxa variável”, inviabilizam a utilização do “Plano por período”, eventualmente vigente. A utilização do “Plano por período” será liberada para adesão, mediante o pagamento dos boletos vencidos e a vencer referentes ao “Plano taxa variável”.

Em caso de cancelamento pelo órgão promotor (comprador) do pregão realizado na plataforma, ), o licitante que optar pelo Plano por período, não terá direito a devolução de valores pagos com o uso da plataforma eletrônica.

Em caso de cancelamento da licitação realizada no Sistema pelo Promotor (comprador), o licitante vencedor se optar pelo Plano taxa variável, receberá a devolução dos valores eventualmente arcados com o uso da plataforma eletrônica no respectivo lote cancelado.

DA UTILIZAÇÃO DE CÉLULAS DE APOIO (CORRETORAS) ASSOCIADAS

A livre contratação de sociedades CÉLULAS DE APOIO (corretoras) para a representação junto ao sistema de PREGÕES, não exime o licitante do pagamento dos custos de uso do sistema da BLL – Bolsa de Licitações do Brasil. A corretagem será pactuada entre os o licitante e a corretora de acordo com as regras usuais do mercado.

DAS RESPONSABILIDADES COMO LICITANTE/FORNECEDOR

Como Licitante/Fornecedor, concordamos e anuímos com todos os termos contidos neste anexo e nos responsabilizamos por cumpri- lo integralmente em seus expressos termos.

Local e data:

(Assinaturas autorizadas com firma reconhecida em cartório)

OBSERVAÇÃO: OBRIGATÓRIO RECONHECER FIRMA (EM CARTÓRIO) DAS ASSINATURAS E ANEXAR COPIA DO CONTRATO SOCIAL E ULTIMAS ALTERAÇÕES E/OU BREVE RELATO E/OU CONTRATO CONSOLIDADO (AUTENTICADAS)

**ANEXO V - DECLARAÇÃO CONJUNTA DE RESPONSABILIDADE**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº /......**

**(Nome da Empresa)**

**CNPJ/MF Nº ,**

**sediada. (Endereço Completo)**

**(RAZÃO SOCIAL), inscrita no CNPJ/MF sob nº (NÚMERO DO CNPJ), com sede na (ENDEREÇO COMPLETO), aqui representada por (NOME E QUALIFICAÇÃO DO REPRESENTANTE LEGAL), para fins de participação no procedimento licitatório supramencionado, e em cumprimento a legislação e regulamentos vigentes, às quais se submete, declara sob as penas da Lei que:**

1. Não está impedida de contratar com a Administração Pública, direta ou indireta do Município de Guatapará- SP;

2. Não foi declarada inidônea em nenhuma esfera pelo Poder Público;

3. Não existe fato impeditivo à sua habilitação;

4. Não possui, entre os proprietários desta empresa, nenhum titular de mandato eletivo, nas esferas públicas, federal, estadual e municipal;

5. Não possui no quadro de funcionários menores de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e nem menores de 16 anos em qualquer outro tipo de trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir dos quatorze anos;

6. Que cumpre as normas relativas a saúde e a segurança do trabalho de seus empregados, excluindo no que se refere a este aspecto quaisquer responsabilidades do Município de Pirangi;

Por ser expressão de verdade, firmamos a presente. Loca/Data: / /

Assinatura:

(representante legal da proponente) (Local e Data)

(Nome e Número da Carteira de Identidade do Declarante)

OBS. Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa proponente e carimbada com o número do CNPJ.

**ANEXO VI - MODELO DE PROPOSTA**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **QTD.** | **UNID.** | **DESCRIÇÃO.** | **V. MÉDIO** | **V. TOTAL** |
| **1** | **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.** | **R$** | **R$** |
| **2** | **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.** | **R$** | **R$** |
| **3** | **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.** | **R$** | **R$** |
| **4** | **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.** | **R$** | **R$** |
| **5** | **2500** | **Kg** | **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.** | **R$** | **R$** |
| **6** | **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.** | **R$** | **R$** |
| **7** | **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.** | **R$** | **R$** |
| **8** | **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.** | **R$** | **R$** |
| **9** | **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.** | **R$** | **R$** |
| **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** | **R$** | **R$** |
| **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.** | **R$** | **R$** |
| **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.** | **R$** | **R$** |
| **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.** | **R$** | **R$** |
| **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.** | **R$** | **R$** |
| **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.** | **R$** | **R$** |
| **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.** | **R$** | **R$** |
| **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.** | **R$** | **R$** |
| **18** | **600** | **Kg** | **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.** | **R$** | **R$** |
| **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.** | **R$** | **R$** |
| **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.** | **R$** | **R$** |
| **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.** | **R$** | **R$** |
| **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.** | **R$** | **R$** |
| **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** | **R$** | **R$** |
| **24** | **150** | **Maço** | **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.** | **R$** | **R$** |
| **25** | **600** | **Kg** | **Inhame extra: 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.** | **R$** | **R$** |
| **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.** | **R$** | **R$** |
| **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.** | **R$** | **R$** |
| **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.** | **R$** | **R$** |
| **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.** | **R$** | **R$** |
| **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.** | **R$** | **R$** |
| **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.** | **R$** | **R$** |
| **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.** | **R$** | **R$** |
| **33** | **2000** | **kg** | **Manga Palmer: Produto 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** | **R$** | **R$** |
| **34** | **80** | **Kg** | **Manjericão fresco: Produto fresco, não murcho e sem alteração de cor e cheiro com folhas viçosas.** | **R$** | **R$** |
| **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.** | **R$** | **R$** |
| **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.** | **R$** | **R$** |
| **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.** | **R$** | **R$** |
| **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.** | **R$** | **R$** |
| **39** | **2000** | **Bandeja** | **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.** | **R$** | **R$** |
| **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.** | **R$** | **R$** |
| **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.** | **R$** | **R$** |
| **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.** | **R$** | **R$** |
| **43** | **2600** | **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.** | **R$** | **R$** |
| **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.** | **R$** | **R$** |
| **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.** | **R$** | **R$** |
| **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.** | **R$** | **R$** |

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº /2025**

**OBJETO: Registro de Preços, para aquisição de hortifrutigranjeiros, a serem utilizados na Merenda Escolar.**

**DADOS DO LICITANTE**

**Razão Social:**

**Endereço:**

**Município: UF:**

**CEP: Fone: Fax:**

**e-mail: CNPJ:**

**DADOS DO REPRESENTANTE LEGAL DA LICITANTE**

**Nome:**

**Qualificação3:**

**RG: CPF:**

**e-mail: Tel.:**

**Cargo:**

**DADOS BANCÁRIOS DA EMPRESA**

**Banco:**

**Agência:**

**Conta corrente:**

**Nacionalidade, estado civil e profissão.**

**Preço Global (R$): R$**

**Preço Global por extenso:**

Prazo de validade da proposta: 60 dias

DECLARO, sob as penas da lei, que o fornecimento ocorrerá em conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência – anexo I, as normas técnicas aplicáveis e a legislação pertinente.

DECLARO, sob as penas da lei, que os preços cotados contemplam todos os custos diretos e indiretos incorridos na data da apresentação desta proposta incluindo, entre outros:

tributos, encargos sociais, material, despesas administrativas, seguro, frete e lucro.

Cidade, de de 2024.

**Assinatura do Representante Legal**

**ANEXO VII - DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº /2025**

(Documento a ser redigido em papel timbrado da licitante) Ao Pregoeiro e Comissão de Contratação

Pregão Eletrônico nº .............

Edital nº ............

Processo nº /2025

Prezados Senhores:

A empresa ...., pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob nº ...., com sede na cidade de , estado de , na Av./Rua ...., nº ..., bairro ..., telefone (...) ..., por intermédio de seu representante legal, o Sr.(a) , portador(a) do documento de RG n º e CPF nº , DECLARA, sob as penas da Lei, sem prejuízo das sanções e multas previstas neste ato convocatório, que é MICROEMPRESA ou EMPRESA DE PEQUENO PORTE, nos termos de enquadramento previsto na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, cujos termos declaro conhecer na íntegra, estando apta, portanto, a exercer o direito de preferência como critério de desempate no procedimento licitatório do Pregão Eletrônico nº /. , realizado pela Prefeitura do Município de Guatapará/SP.

**Local/data**

**(Empresa e assinatura do responsável legal)**

**(O licitante deverá apresentar, em impresso próprio, declaração, devidamente datada, carimbada e assinada).**

**ANEXO VIII - MODELO DE DECLARAÇÃO DE IDENTIFICAÇÃO PESSOAL**

Á

Prefeitura do Município de Guatapará – SP

Pregão Eletrônico nº. ................: Objeto: ........................................

(Nome do Representante Legal), (nacionalidade), (estado civil), (profissão), (endereço de domicilio), (bairro), (cidade – (UF), abaixo assinado, declaro que sou o representante legal da empresa: (Razão Social), (endereço), (bairro), (cidade – (UF), inscrito no CNPJ sob n.º , que firmarei o termo contratual com esta

Municipalidade, referente ao Pregão Eletrônico nº. .../. , conforme Minuta, deste Edital nº. .../..........

Por ser a expressão da verdade, firmo a presente declaração. Data/ Local

Assinatura do Representante Legal RG ....... SSP/...

CPF............

**ANEXO IX**

**MINUTA DO CONTRATO ADMINISTRATIVO**

PREGÃO ELETRÔNICO N.º.........

EDITAL N.º ............

Pelo presente instrumento contratual, a Prefeitura Municipal de Guatapará, Estado de São Paulo, com CPNJ sob nº 68.319.748/0001-95, com endereço na Rua dos Jasmins nº 296, nesta cidade de Guatapará, neste ato representada pelo Juracy Costa da Silva, Prefeito Municipal, de agora em diante denominado simplesmente CONTRATANTE, e de outro lado a Empresa ................., estabelecida na ........................., Cidade de ..........., Estado de .........., inscrita no CNPJ sob nº .................................., neste ato representada por ......................., portador da cédula de identidade RG nº ........................, inscrito no CPF (MF) sob nº ..........................., residente e domiciliado na ....................................., Cidade de .........., Estado de ........, doravante designada “CONTRATADA”, ajustam o presente contrato mediante as seguintes cláusulas representadas a seguir:

**1. OBJETO**

1.1  **Registro de Preços, para aquisição de hortifrutigranjeiros, a serem utilizados na Merenda Escolar.**

**2. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

2.1. A CONTRATADA se obriga a fornecer materiais de higiene pessoal, destinados a secretaria municipal de educação no município de Guatapará – SP, conforme especificações detalhadas constantes do Edital, bem como seu anexo referente ao termo de referência, os quais ficam fazendo parte integrante deste instrumento.

**3. VIGÊNCIAS E PRAZOS**

3.1. O prazo de vigência do contrato em que a CONTRATADA obriga-se a fornecer os materiais em perfeitas condições, o prazo será de 12 (doze) meses, a contar da data de assinatura da ata de registro de preços, podendo ser prorrogado por períodos sucessivos nos termos do art. 107 da lei nº 14.133/21.

3.2. Até 30 (trinta) dias anteriores à data prevista para o encerramento do prazo contratual, se não houver notificação de interesse ou não por parte da Contratada, o contrato será prorrogado por mais 12 (doze) meses.

**4. PREÇO**

4.1. Pela execução do objeto deste contrato, a Contratante pagará à Contratada o valor de R$........... (..................), por tonelada, perfazendo o valor total de até R$ ..............(........), em conformidade com os valores apresentados na proposta comercial devidamente homologado no processo licitatório que originou este contrato, a qual fica fazendo parte integrante do presente instrumento.

4.2. Os valores ofertados pela Contratada, já estão inclusos, além dos lucros, todos os custos decorrentes do empreendimento.

**5. DAS MEDIÇÕES E DOS PAGAMENTOS**

5.1. As medições serão mensais e efetuadas pelos fiscais da Prefeitura acompanhados do responsável da Contratada, sempre no último dia útil de cada mês, com exceção da última que será realizada no término dos serviços;

5.2. A Contratada deverá enviar mensalmente junto com a fatura, relação dos serviços executados, até o 3º (terceiro) dia útil do mês subsequente.

5.3. Os pagamentos serão efetuados mediante a apresentação de nota fiscal, acompanhada pela Secretaria Municipal de Educação no prazo estipulado pela Contratada, contados da data de emissão da nota fiscal e depositados no banco e conta corrente indicados pela Contratada, desde que entregues, com tempo hábil para o seu processamento.

5.4. O pagamento será efetuado em até 15 (quinze) dias após a emissão da Nota Fiscal.

5.2. Nenhum pagamento isentará a CONTRATADA de suas responsabilidades contratuais e/ou implicará na aceitação dos serviços.

5.3. A responsabilidade da CONTRATADA pela qualidade, correção e segurança dos trabalhos, subsistirá na forma da Lei.

5.4. Fica expressamente estabelecido que a PREFEITURA não dará aceite em duplicatas, triplicatas e/ou letras de câmbio, e que somente liquidará os títulos mediante regular tramitação e aprovação e aprovação das medições à eles vinculadas, conforme preconiza o art. 63, da Lei 4320/64, como também não aceitará cobrança bancária.

5.5. O não cumprimento do quanto aqui disposto implicará postergação dos pagamentos correspondentes pelo período de inadimplência na entrega dos documentos, sem prejuízo das demais sanções estabelecidas neste instrumento.

5.6. O quanto estabelecido neste item não exime a CONTRATADA de exibir à PREFEITURA, quando esta entender conveniente, os comprovantes de recolhimento de todos os tributos, contribuições e demais encargos devidos, direta ou indiretamente, por conta deste instrumento.

5.7. Quando do pagamento devido, se os serviços contratados se enquadrar no disposto da Lei Federal nº 9.711 de 20/11/98 e respectiva Ordem de Serviço, a Prefeitura reterá 11% do valor bruto da nota fiscal ou fatura de prestação de serviços, relativo a Seguridade Social, conforme dispõe a referida Lei.

**6. REAJUSTE**

6.1. Os valores pactuados no presente contrato não sofrerão reajustes pelo período de 12 (doze) meses.

6.2. Os preços poderão ser reajustados após o período de 12 mêses de acordo com a variação do INPC/IBGE.

6.3. Caso seja extinto ou haja restrição legal do índice citado, as partes elegerão um novo indexador.

**7. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA**

7.1. A CONTRATADA obriga-se, durante toda a execução deste contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, a manter todas as condições de habilitação exigidas na licitação que deu origem ao presente instrumento, comunicando imediatamente qualquer fato ou circunstância superveniente que altere tais condições.

7.2. A CONTRATADA é a responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade à fiscalização ou o acompanhamento pela PREFEITURA.

7.3. A CONTRATADA é responsável pela prestação dos serviços do objeto deste instrumento em plena conformidade com as especificações e normas técnicas pertinentes, obrigando-se a reparar, refazer ou repor qualquer parte da execução do serviço, que venha a apresentar defeitos ou incorreções, resultantes de irregularidades na execução, no prazo que lhe for fixado pela PREFEITURA, sem ônus adicionais e sem prejuízo do disposto na Cláusula de Multas e Penalidades deste instrumento.

7.4 Durante e após a vigência deste contrato, a CONTRATADA deverá manter a PREFEITURA informada de quaisquer ações judiciais, reivindicações ou reclamações, sendo a CONTRATADA em qualquer circunstância, nesse particular, considerado como única e exclusiva empregadora e responsável por qualquer ônus que a PREFEITURA venha arcar em qualquer época, decorrente de tais ações, reivindicações ou reclamações.

7.5 A CONTRATADA obriga-se a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões quantitativas no objeto deste contrato, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) de seu valor total, alterações essas que, se necessárias, serão regularizadas por meio de aditivos contratuais.

**8. FISCALIZAÇÃO/INSPEÇÃO**

8.1 A fiscalização do cumprimento do objeto do presente instrumento, inclusive para efeito de aplicação de penalidades, será atribuição do Fiscal do Contrato nomeado através da Portaria xx/2024, que indicará, para tanto, os servidores que entenderem necessários.

8.2. A Contratada obriga-se a permitir à fiscalização municipal livre cesso a todas as suas dependências, possibilitando verificar equipamentos, materiais em especial a aferição da quantidade e qualidade dos serviços e a fornecer, quando solicitado, todos os dados e elementos relativos aos serviços.

8.3. O apontamento dos serviços executados será efetuado por servidores credenciados pela Secretaria Municipal de Obras e Serviços Públicos.

**9. DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

9.1 A disciplina das infrações e sanções administrativas aplicáveis serão dirimidas na Comarca de Guatapará.

9.2. Para os casos de inadimplemento da contratação:

9.2.1. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas na Lei Federal nº 14.133/21 as seguintes sanções:

9.2.1.1. **ADVERTÊNCIA**: Quando o contratado dar causa à inexecução parcial do contrato;

9.2.1.2. **IMPEDIMENTO DE LICITAR E CONTRATAR NO ÂMBITO DA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA DIRETA E INDIRETA DO MUNICÍPIO DE GUATAPARÁ**: Será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, quando:

a – dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

b – dar causa à inexecução total do contrato;

c – deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

d – não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

e – não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

f – ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

9.2.1.3. **DECLARAÇÃO DE INIDONEIDADE PARA LICITAR OU CONTRATAR**: Será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção impedimento de licitar e contratar com o Município de Guatapará, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de TODOS os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, quando: a – apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

b – fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

c – comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

d – praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

e – praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

9.2.1.4. **MULTAS**: As sanções de que tratam os subitens anterior poderão ser aplicadas juntamente com as multas previstas no instrumento convocatório, garantindo o exercício de prévia e ampla defesa.

9.2.1.4.1. No caso de não entregar o objeto, ficará caracterizado o descumprimento total da obrigação assumida, ficando a Adjudicatária sujeita a multa de 20% (vinte por cento) calculada sobre o seu valor global.

9.2.1.4.2. O atraso na entrega do objeto contratado implicará no descumprimento parcial da obrigação assumida e sujeitará a licitante vencedora as seguintes multas, calculadas sobre o material/serviço não entregue/executado no prazo avençado:

a) 5% sobre o valor, do 1º (primeiro) ao 10º (décimo) dia de atraso;

b) 10 % sobre o valor, do 11º (décimo primeiro) ao 20º (vigésimo) dia de atraso;

c) 15 % sobre o valor, do 21º (vigésimo primeiro) ao 30º (trigésimo) dia de atraso.

9.2.1.4.2.1 - Atrasos superiores a 30 (trinta) dias serão considerados descumprimento total da obrigação, sendo aplicada a multa constante do item 8.2.1.4.1.

.

**10. RESCISÃO**

10.1. Constitui motivo de rescisão do presente Contrato, unilateralmente pela PREFEITURA, no caso, por ato da CONTRATADA, se verifique qualquer das ocorrências relacionadas a seguir ou das demais situações previstas em lei:

10.1.1. Não cumprimento ou cumprimento irregular das cláusulas contratuais, especificações, ou prazos, observadas as disposições deste instrumento e dos anexos do Edital;

10.1.2. Paralisação do fornecimento objeto deste Contrato, sem justa causa e prévia comunicação a PREFEITURA.

**11 . DAS FALHAS**

11.1. A CONTRATADA é responsável pela qualidade da prestação dos serviços objeto do presente certame, sendo responsável pelos danos eventualmente causados pelos mesmos.

**12. ALTERAÇÕES CONTRATUAIS**

12.1 Qualquer alteração deste Contrato, bem como dos seus anexos, somente será válida quando formalizada por aditamento permitidos por Lei.

**13. RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS**

13.1. Os recursos financeiros para suportar a eficácia do presente objeto, serão atendidos por verbas, constantes do orçamento vigente, oriundas de recursos próprios.

**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**

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**

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**

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**

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)

**14. FORO**

14.1. As partes signatárias deste instrumento elegem, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, o Foro da Comarca de Ribeirão Preto/SP, para dirimir quaisquer questões referentes a este contrato.

E, por se acharem justas e acordadas, firmas as partes, o presente Instrumento, na presença de duas testemunhas que a tudo assistiram.

............................., \*\* de \*\*\*\*\*\*\*\*de 2025.

**FRANCISCO FREDIANO FILHO**

**Prefeito Municipal**

**CONTRATADA**

**TESTEMUNHAS:**

1) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_