

EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 16/2024
TIPO DE EXECUÇÃO: MENOR PREÇO POR ITEM
PROCESSO Nº 35/2024
EDITAL Nº 16/2024

O PREFEITO MUNICIPAL DE NOVA ALIANÇA - SP, no uso de suas atribuições, torna público, que fará realizar a licitação na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL**, do tipo **Menor Preço por Item**, para **REGISTRO DE PREÇOS** para **Abertura de processo para eventual fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis para a confecção de marmitas para Terceira Idade, conforme condições e especificações constantes no Anexo I**, no(a) Paço Municipal do município de Nova Aliança, localizado na Praça Padre João Nolte, nº 22 – Centro – Nova Aliança – SP. Os envelopes contendo a Proposta de Preços e os Documentos de Habilitação definidos neste Edital, deverão ser entregues ao Pregoeiro e Equipe de Apoio, no endereço acima mencionado, no dia **13/06/2024 até às 09:00**, quando será realizada a sessão pública de abertura.

O processo será regido pelas disposições legais e condições estabelecidas no presente Edital, pela Lei Federal nº. 14.133, de 01 de abril de 2021, Lei Complementar nº. 123, de 14 de dezembro de 2006, e pelo Decreto Municipal de Nova Aliança nº. 91, de 26 de julho de 2021, e suas alterações posteriores.

1. DO OBJETO

1.1. Constitui o objeto do presente Edital o **Registro de Preços** objetivando a **Abertura de processo para eventual fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis para a confecção de marmitas para Terceira Idade, conforme condições e especificações constantes no Anexo I**.

2. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E RECEBIMENTO DO OBJETO

2.1. A existência de **preços registrados** não obriga a Administração a firmar as contratações que dele poderão advir, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação relativa às licitações, sendo assegurado ao beneficiário do registro a preferência de fornecimento em igualdade de condições.

2.2. O prazo de entrega/execução do(s) produto(s) e/ou serviço(s) será o especificado em termo de referência (**Anexo I**), que faz parte integrante deste, a contar da emissão da respectiva nota de empenho e confirmação de pedido.

2.3. A **empresa vencedora** deverá entregar/executar qualquer quantidade solicitada pelo Município, não podendo, portanto, estipular em sua proposta de preços, cotas mínimas ou máximas, para remessa do produto/serviço, sendo que as quantidades mencionadas no **Anexo I** deste edital, são estimadas para 01 (um) ano.

2.4. Além do transporte e entrega nos locais designados pelo Município, conforme **Anexo I**, deverá a licitante vencedora também descarregar e armazenar o produto em local indicado por servidor, comprometendo-se, ainda, integralmente com eventuais danos causados aos mesmos.

2.5. Para todos os itens serão avaliados os acondicionamentos dos produtos no momento da entrega. Embalagens violadas, com vazamentos, produtos manchados, sujos ou produtos com aparência duvidosa farão com que os produtos não sejam aceitos.

2.6. Não serão aceitos na entrega/execução, produtos de marcas ou serviços diferentes daqueles constantes na(s) proposta(s) vencedora(s). No caso de propostas que apresentarem mais de uma marca para um único item, em se tratando de produtos, o Município reserva-se o direito de escolher a que melhor lhe convier.

2.7. Verificada a desconformidade de algum dos produtos/serviços, a licitante vencedora deverá promover as correções necessárias no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, sujeitando-se às penalidades previstas neste edital e na legislação vigente.

2.8. Toda e qualquer entrega/execução de produto ou serviço fora do estabelecido neste edital, será imediatamente notificada à(s) licitante(s) vencedora(s) que ficará(ão) obrigada(s) a substituir os produtos/serviços, o que fará(ão) prontamente, ficando entendido que correrão por sua conta e risco tais substituições, podendo serem aplicadas também as sanções previstas no item 13 deste edital.

3. LOCAL, DATA E HORÁRIO DE RECEBIMENTO E DE ABERTURA DOS ENVELOPES

3.1. Para participação no certame, a licitante, além de atender aos dispositivos deste edital, deverá apresentar a sua proposta de preço e documentos de habilitação em dois envelopes distintos, lacrados, não transparentes, identificados, respectivamente, como de nº 1 e nº 2, para o que se sugere a seguinte inscrição:-

AO MUNICÍPIO DE NOVA ALIANÇA - SP
EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº. 16/2024
ENVELOPE Nº. 01 - PROPOSTA
PROPONENTE (NOME COMPLETO)
TELEFONE E E-MAIL (OPCIONAL)

AO MUNICÍPIO DE NOVA ALIANÇA - SP
EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº. 16/2024
ENVELOPE Nº. 02 - DOCUMENTAÇÃO
PROPONENTE (NOME COMPLETO)
TELEFONE E E-MAIL (OPCIONAL)

3.2. A abertura desta licitação ocorrerá no dia **13/06/2024, às 09:00**, no(a) Paço Municipal do município de Nova Aliança, localizado na Praça Padre João Nolte, nº 22 – Centro – Nova Aliança - SP, quando os interessados deverão apresentar os envelopes nº. **01** - Proposta de Preços e nº. **02** - Documentos de Habilitação, ao Pregoeiro, bem como a **DECLARAÇÃO, em separado** dos envelopes acima mencionados, dando ciência de que **preenchem plenamente os requisitos de habilitação estabelecidos no presente Edital (Anexo II)**, junto do Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social, conforme subitem 7.1.1.

4. DA REPRESENTAÇÃO E DO CREDENCIAMENTO

4.1. A licitante poderá fazer-se presente junto ao Pregoeiro mediante **somente um** representante legal, conforme instruções abaixo.

4.2. O Credenciamento da licitante deverá ser da seguinte forma:-

I - No caso de o representante ser **sócio-gerente ou diretor da empresa**, o mesmo deverá apresentar **munido da cédula de identidade**, o registro comercial, no caso de empresa individual, Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social (conforme subitem 7.1.1.);

II - Caso o representante **não seja sócio-gerente ou diretor**, o seu credenciamento far-se-á mediante:-

a) Carta de Credenciamento (conforme modelo do Anexo III), outorgada pelo representante legal da empresa, cuja comprovação será através da apresentação, antes da abertura dos envelopes propostas, do

registro comercial, no caso de empresa individual, Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social, conforme subitem 7.1.1, ou

b) Instrumento Público de Procuração, que conceda ao representante, poderes legais, ou

c) Instrumento Particular de Procuração, que conceda ao representante, poderes legais, sendo que:-

1. Se for concedido **por sócio-gerente ou diretor**, esta condição deverá ser comprovada conforme descrito no subitem 4.2.1.;

2. Se for assinada por outra pessoa, que **não seja sócio-gerente ou diretor**, a mesma deverá ter poderes para assinar o referido documento, sendo que a comprovação far-se-á através dos documentos que comprovem tal condição.

III - No caso da participação da licitante **sem representante legal**, a mesma deverá apresentar Registro Comercial, no caso de empresa individual, Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social, conforme subitem 7.1.1.

4.3. O Credenciamento, juntamente com os documentos de sua comprovação, autenticados, conforme subitem 18.7, não será devolvido e deverão ser apresentados no início da sessão pública de Pregão, fora dos envelopes de preços e da documentação.

4.4. O Pregoeiro poderá, no curso da sessão pública de pregão, consultar o Cadastro da licitante junto ao Setor de Licitações, para comprovar os poderes do Credenciamento e/ou Procuração.

4.5. Quando os envelopes forem enviados pelo correio ou outro meio que não seja o seu representante legal, deverão os mesmos estar de posse do Pregoeiro no horário estabelecido neste Edital para abertura da licitação, sob pena de não participar da licitação.

4.6. Cada credenciado poderá representar empresas distintas, desde que não participem do mesmo lote, ou seja, não sejam concorrentes, sob pena de desclassificação do referido item/lote.

4.6.a. O representante munido da Cédula de Identidade deverá apresentar **um credenciamento para cada empresa que irá participar do certame**, nos termos dos subitens 4.2 e 4.3. Não será aceito um único credenciamento contemplando duas ou mais empresas.

4.7. Tanto na Credencial como no Instrumento de Procuração (Público ou Particular) deverão constar, expressamente, os poderes para formular lances, negociar preços e praticar todos os atos inerentes ao certame, inclusive interpor e desistir de recursos em todas as fases licitatórias.

4.8. No momento do credenciamento, a licitante que pretender se utilizar dos benefícios previstos nos artigos 42 a 45 da Lei Complementar nº. 123, de 14 de dezembro de 2006, deverá apresentar, **fora dos envelopes**, declaração de que se enquadra como microempresa ou empresa de pequeno porte (conforme Anexo VII), assinada por **representante legal** e por **contador ou técnico** contábil da empresa.

4.8.1. A declaração citada no subitem anterior deverá conter o número de inscrição do profissional no Conselho Regional de Contabilidade – CRC e a assinatura do mesmo.

5. PROPOSTA DE PREÇO – Envelope nº. 01

A licitante deverá apresentar a proposta em 1 (uma) via (**original ou cópia autenticada em cartório**).

5.1. A proposta deverá ser entregue em envelope lacrado e poderá ser apresentada no **Anexo IV (Formulário Padrão Para Preenchimento da Proposta)**, devendo ser preenchida por meio mecânico, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, **datada e assinada por representante legal da empresa**. A proposta deverá apresentar também a **razão social, o nº. do CNPJ** da licitante e o **nome completo de seu signatário**.

5.1.1. No caso da licitante apresentar a proposta de preço em formulário próprio, deverá obedecer ao descritivo dos itens, quanto à ordem, quantidades e características do mesmo.

5.2. A proposta deverá conter **PREÇO UNITÁRIO E TOTAL**, ou seja, a soma das multiplicações das quantidades dos itens pelos respectivos preços unitários (*conforme as unidades e as quantidades mencionadas no Anexo IV*), **expresso em reais, com 2 (duas) casas decimais, à vista**, válido para ser praticado desde a data da apresentação da proposta, até o efetivo pagamento.

5.3. A licitante deverá informar em sua proposta a **MARCA**, em se tratando de produtos.

5.4. O **prazo de entrega/execução** do objeto será o especificado em termo de referência (**Anexo I**), que faz parte integrante deste.

5.5. Declaração expressa de prazo de validade da proposta, não inferior a **60 (sessenta) dias** corridos, contados a partir da data de abertura do presente processo licitatório, bem como, que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

5.6. Local de entrega conforme especificado em termo de referência (**Anexo I**), que faz parte integrante deste.

5.7. Nos preços propostos serão considerados todos os encargos previdenciários, fiscais (ICMS e outros), comerciais, trabalhistas, tributários, materiais, embalagens, fretes, seguros, tarifas, descarga, transporte, responsabilidade civil e demais despesas incidentes ou que venham a incidir sobre os produtos/serviços, objeto desta licitação.

5.7.1. Entende-se por encargos, referentes à proposta, os tributos (impostos, taxas), contribuições fiscais e parafiscais, emolumentos, fornecimento de mão-de-obra especializada, os instituídos por leis sociais, administração, lucros, equipamentos e ferramental, transporte de material, de pessoal, estada, hospedagem, alimentação e qualquer despesa, acessória e/ou necessária, não especificada neste edital.

5.7.2. Os preços propostos serão considerados completos e suficientes para a aquisição dos produtos/serviços, objeto desta licitação, sendo desconsiderada qualquer reivindicação de pagamento adicional devido a erro ou má interpretação de parte da licitante.

5.8. Não serão consideradas as propostas que deixarem de atender, no todo ou em parte, quaisquer das disposições deste edital, sejam omissas ou apresentem irregularidades insanáveis, bem como aquelas manifestamente inexequíveis, presumindo-se como tais, as que contiverem valores irrisórios ou excessivos, ou aquelas que ofertarem alternativas.

5.9. Não serão levadas em consideração quaisquer vantagens não previstas neste edital.

5.10. A apresentação da(s) proposta(s) implicará na plena aceitação, por parte do proponente, das condições estabelecidas neste edital e seus anexos.

5.11. Juntamente com a proposta escrita, a proponente **deverá apresentar mídia** (pen drive) com a **cotação na forma eletrônica** que será gerada mediante arquivo e aplicativo a ser acessado junto ao endereço eletrônico *licitacao.pmna@gmail.com*.

6. DO PROCEDIMENTO

6.1. Verificada a conformidade com os requisitos estabelecidos neste edital, à autora da oferta de valor mais baixo e as das ofertas com preços até **10% (dez por cento)** superior àquela poderão fazer novos lances, verbais e sucessivos, na forma dos itens subsequentes, até a proclamação da vencedora.

6.2. Não havendo, pelo menos, 03 (três) ofertas nas condições definidas no subitem anterior, poderão as autoras das melhores propostas, até o máximo de 03 (três), oferecer novos lances, verbais e sucessivos, quaisquer que sejam os preços oferecidos em suas propostas escritas.

6.3. No curso da sessão, as autoras das propostas que atenderem aos requisitos dos itens anteriores serão convidadas, individualmente, a apresentarem novos lances, verbais e sucessivos, em valores distintos e decrescentes, a partir da autora da proposta classificada de maior preço, até a proclamação da vencedora.

6.4. Caso duas ou mais propostas iniciais apresentem preços maiores iguais, será realizado sorteio para determinação da ordem de oferta dos lances.

6.5. A oferta dos lances deverá ser efetuada no momento em que for conferida a palavra à licitante, obedecida à ordem prevista nos itens 6.3 e 6.4.

6.6. É vedada a oferta de lance com vista ao empate.

6.6.1. A diferença entre cada lance será convencionada entre o Pregoeiro e os participantes. Sendo que valor ajustado poderá ser modificado durante a sessão, sempre que for constatada esta necessidade, objetivando a agilidade ou adequação no andamento do processo.

6.7. Não poderá haver desistência dos lances já ofertados, sujeitando-se a proponente desistente às penalidades constantes no item 13 deste edital.

6.8. O desinteresse em apresentar lance verbal, quando convocada pelo pregoeiro, implicará na exclusão da licitante da etapa competitiva e, conseqüentemente, no impedimento de apresentar novos lances, sendo mantido o último preço apresentado pela mesma, que será considerado para efeito de ordenação das propostas.

6.9. Caso não seja ofertado nenhum lance verbal, será verificada a conformidade entre a proposta escrita de menor preço unitário e o valor estimado para a contratação, podendo o pregoeiro negociar diretamente com a proponente para que seja obtido preço melhor.

6.10. O encerramento da etapa competitiva dar-se-á quando, convocadas pelo pregoeiro, as licitantes manifestarem seu desinteresse em apresentar novos lances.

6.11. Encerrada a etapa competitiva e ordenadas as ofertas, de acordo com o menor preço apresentado, o pregoeiro verificará a aceitabilidade da proposta de valor mais baixo, comparando-a com os valores consignados em planilha de custos, decidindo motivadamente a respeito.

6.12. A classificação dar-se-á pela ordem crescente de preços propostos e aceitáveis. Será declarada vencedora a licitante que ofertar o **Menor Preço por Item** desde que a proposta tenha sido apresentada de acordo com as especificações deste edital e seja compatível com o preço máximo aceitável.

6.13. Serão desclassificadas as propostas que:-

a) não atenderem às exigências contidas no objeto desta licitação;

b) forem omissas em pontos essenciais, de modo a ensejar dúvidas;

c) afrontem qualquer dispositivo legal vigente, bem como as que não atenderem aos requisitos do item 5;

d) contiverem opções de preços alternativos ou que apresentarem preços manifestamente inexequíveis.

6.13.1. Quaisquer inserções na proposta que visem modificar, extinguir ou criar direitos, sem previsão no edital, serão tidas como inexistentes, aproveitando-se a proposta no que não for conflitante com o instrumento convocatório.

6.14. Não serão consideradas, para julgamento das propostas, vantagens não previstas no edital.

6.15. Encerrada a sessão de lances, será verificada a ocorrência do empate ficto, previsto no art. 44, §2º, da Lei Complementar 123/06, sendo assegurado, como critério do desempate, preferência de contratação para as microempresas e as empresas de pequeno porte.

6.15.1. Entende-se como empate ficto àquelas situações em que as propostas apresentadas pela microempresa e pela empresa de pequeno porte, sejam superiores em até 5% (cinco por cento) à proposta de menor valor.

6.16. Ocorrendo o empate, na forma do item anterior, proceder-se-á da seguinte forma:-

a) A microempresa ou empresa de pequeno porte detentora da proposta de menor valor será convocada para apresentar, no prazo de 5 (cinco) minutos, nova proposta, inferior àquela considerada, até então, de menor preço, situação em que será declarada vencedora do certame.

b) Se a microempresa ou a empresa de pequeno porte convocada na forma da alínea anterior, não apresentar nova proposta, inferior à de menor preço, será facultada, pela ordem de classificação, às demais microempresas e empresas de pequeno porte remanescentes, que se enquadrarem na hipótese do item 6.15.1 deste edital, a apresentação de nova proposta, no prazo previsto na alínea “ a” deste item.

6.17. Se nenhuma microempresa ou empresa de pequeno porte preencher as exigências do subitem 6.15 será declarado vencedor o licitante detentor da proposta originariamente de menor valor.

6.18. O disposto nos itens 6.15 a 6.17, deste edital, não se aplica às hipóteses em que a proposta de menor valor inicial tiver sido apresentado por microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa.

6.19. Da sessão pública do pregão será lavrada ata circunstanciada, contendo, sem prejuízo de outros, o registro das licitantes credenciadas, as propostas escritas e verbais apresentadas, na ordem de classificação, a análise da documentação exigida para habilitação e os recursos interpostos.

6.20. A sessão pública não será suspensa, salvo motivo excepcional, devendo todas e quaisquer informações acerca do objeto ser esclarecidas previamente junto ao Setor de Licitações deste Município, conforme subitem 18.1 deste edital.

6.21. Caso haja necessidade de adiamento da sessão pública, será marcada nova data para continuação dos trabalhos, devendo ficar intimadas, no mesmo ato, as licitantes presentes.

7. DA DOCUMENTAÇÃO - Envelope nº. 02

A documentação deverá ser apresentada, em envelope lacrado, em 1 (uma) via, original ou cópia autenticada por Tabelião ou, previamente, pelo pregoeiro ou por servidor da equipe de apoio, conforme subitem 18.7, ou publicação em órgão de imprensa oficial, os seguintes documentos:-

7.1. Habilitação Jurídica

I - Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social e suas alterações, se houver, devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedades comerciais, acompanhado, no caso de sociedade por ações, de documento de eleição de seus atuais administradores; inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedade civil, acompanhada de prova da diretoria em exercício; ou decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País e no caso de empresa individual, **registro comercial, em vigor.**

a) A licitante poderá apresentar a versão consolidada do documento solicitado no subitem 7.1.I, devendo vir acompanhado de todas as alterações **posteriores**, caso houver.

b) Ficará dispensada do documento solicitado no subitem 7.1.I, a licitante que já o tiver apresentado, no presente certame, para fins de comprovação junto ao credenciamento.

c) Somente serão habilitadas as licitantes que apresentarem, além de toda a documentação exigida, o ramo pertinente ao objeto desta licitação no seu objeto social.

II - Declaração da licitante, sob as penas da lei, de que não foi declarada INIDÔNEA para licitar ou contratar com a Administração Pública (conforme modelo do **Anexo VI**), assinada por representante legal da empresa.

III - Declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas. (conforme modelo do **Anexo VIII**).

7.2. Habilitação Fiscal, Social e Trabalhista

I - Prova de Inscrição do CNPJ – Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica.

II - Prova de Regularidade com a **Fazenda Federal**, mediante a apresentação da Certidão de **Tributos e Contribuições Federais e Dívida Ativa da União, em vigor.**

III - Prova de Regularidade com a Fazenda Estadual (débitos inscritos e/ou não inscritos), em vigor.

IV - Prova de Regularidade com a Fazenda Municipal, em vigor, conforme legislação tributária do Município expedidor da empresa que ora se habilita para este certame.

V - Prova de Regularidade junto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço, FGTS, em vigor, demonstrando a situação regular ao cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei.

VI - Prova de Regularidade relativa à Seguridade Social, INSS, em vigor, demonstrando a situação regular relativa aos encargos sociais instituídos por lei.

VII - Prova de Regularidade perante a Justiça do Trabalho, CNDT - Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, em vigor.

VIII - Declaração da licitante de cumprimento ao artigo 7.º, inciso XXXIII, da Constituição Federal (conforme modelo do Anexo V), assinada por representante legal da empresa.

7.2. - A licitante que se enquadrar no regime diferenciado e favorecido, previsto na Lei Complementar nº. 123/06, e que possuir restrição na comprovação da regularidade fiscal, disposta nos subitens 7.2.II a VII deste edital, terá sua habilitação condicionada à regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, em até 5 (cinco) dias úteis a contar da data da sessão pública que a declarar detentora da melhor oferta.

VIII.a - O prazo citado no subitem 7.2.IX deste edital, poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, a critério da Administração, desde que seja requerido pela licitante durante o transcurso do respectivo prazo.

VIII.b - O benefício de que trata o subitem 7.2.IX deste edital, não eximirá a licitante de apresentar na sessão pública todos os documentos exigidos para efeito da comprovação da regularidade fiscal, ainda que possua alguma restrição.

VIII.c- A não-regularização da documentação, no prazo fixado, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das penalidades neste edital.

7.3. Habilitação Econômico-Financeira

I - Certidão negativa de feitos sobre falência, em vigor, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica. As certidões que não expressarem o prazo de validade deverão ter a data de expedição não superior a 90 (noventa) dias. Se positiva, a certidão deverá estar acompanhada do plano de recuperação devidamente homologado pelo juízo competente e em pleno vigor, nos termos da súmula 50 do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo.

7.4. Os documentos expedidos pela *Internet* poderão ser apresentados em **forma original** ou, **cópia reprográfica sem autenticação**. Entretanto, estarão sujeitos a verificação de sua autenticidade por meio de consulta realizada pelo Pregoeiro.

7.5. Todos os documentos apresentados deverão ser correspondentes à **matriz ou à filial (razão social e CNPJ)** da empresa que ora se habilita para este certame licitatório. Entretanto, serão aceitos para efeito de habilitação documentos emitidos em nome da matriz e válido para todas as filiais, desde que esta condição

esteja expressa.

8. DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO

8.1. No julgamento observar-se-á o disposto na Lei nº. 14.133/2021.

8.2. O Pregoeiro considerará vencedora a proposta de **Menor Preço por Item**.

8.3. Serão desclassificadas as propostas que não atenderem às exigências do presente edital e da lei pertinente às licitações.

9. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

9.1. Constatado o atendimento das exigências fixadas no edital, a licitante que ofertar o menor preço será declarada vencedora, sendo-lhe adjudicado o objeto do certame.

9.2. Em caso de desatendimento às exigências habilitatórias, o pregoeiro inabilitará a licitante e examinará as ofertas subsequentes e qualificação das licitantes, na ordem de classificação e, assim, sucessivamente, até a apuração de uma que atenda ao edital, sendo a respectiva licitante declarada vencedora, ocasião em que o pregoeiro poderá negociar diretamente com a proponente para que seja obtido preço melhor.

9.3. Encerrado o julgamento das propostas e da habilitação, o pregoeiro proclamará a vencedora e, a seguir, proporcionará as licitantes a oportunidade para manifestarem a intenção de interpor recurso, esclarecendo que a falta dessa manifestação expressa, imediata e motivada, importará na decadência do direito de recorrer por parte da licitante.

9.4. Homologado o resultado da licitação, o órgão gerenciador, respeitada a ordem de classificação e a quantidade de fornecedores a serem registrados, convocará os interessados para assinatura da Ata de Registro de Preços que, depois de cumpridos os requisitos de publicidade, terá efeito de compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas.

9.5. A contratação com os fornecedores registrados será formalizada por intermédio da emissão prévia de nota de empenho de despesa.

10. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

10.1. Tendo a licitante manifestado motivadamente, na sessão pública do pregão, a intenção de recorrer, esta terá o prazo de 03 (três) dias úteis para apresentação das razões de recurso.

10.2. Constará na ata da sessão à síntese das razões de recurso apresentadas, bem como o registro de que todas as demais licitantes ficaram intimadas para, querendo, manifestarem-se sobre as razões do recurso no prazo de 03 (três) dias úteis, após o término do prazo da recorrente, proporcionando-se, a todas, vista imediata do processo.

10.3. A manifestação expressa da intenção de interpor recurso e da motivação, na sessão pública do pregão, são pressupostos de admissibilidade dos recursos.

10.4. O recurso será dirigido à autoridade superior, por intermédio daquela que praticou o ato recorrido, a qual poderá, no prazo de 3 (três) dias úteis, reconsiderar sua decisão ou fazê-lo subir, acompanhado de suas razões, devendo, neste caso, a decisão ser proferida dentro do prazo de 10 (dez) dias úteis, contado da subida do recurso, sob pena de responsabilidade daquele que houver dado causa à demora.

11. DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO

11.1. Qualquer cidadão poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar os termos do presente edital por irregularidade, protocolizando o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data fixada para a realização do Pregão, no Protocolo desta Prefeitura, situado na Praça Padre João Nolte, nº 22, Centro, CEP 15.210-000, na cidade de Nova Aliança - SP, ou mediante ao encaminhamento no e-mail licitacao.pmna@gmail.com cabendo ao Pregoeiro decidir sobre a petição no prazo de até 3 (três) dias úteis.

11.2. Decairá do direito de impugnar os termos do presente edital o proponente que não apontar as falhas ou irregularidades supostamente existentes no edital até o 3º (terceiro) dia útil que anteceder a data de realização do Pregão. Sendo intempestiva, a comunicação do suposto vício não suspenderá o curso do certame.

11.3. A impugnação feita tempestivamente pela proponente não a impedirá de participar do processo licitatório, ao menos até o trânsito em julgado da decisão a ela pertinente. Acolhida a petição contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame, sendo corrigido o ato convocatório.

12. DAS CONDIÇÕES E FORMAS DE PAGAMENTO

12.1. O pagamento será efetuado em até 30 dias, pela Tesouraria Municipal, após o faturamento dos produtos/serviços.

12.2. Nos pagamentos realizados após a data convencionada, conforme o subitem 12.1, incidirá juros de 0,5% (cinco décimos por cento) ao mês, até a data da efetivação do pagamento e correção monetária pelo índice INPC, pro rata dia.

12.3. O pagamento ao fornecedor será efetuado preferencialmente por crédito na conta corrente especificada pelo credor, mantida no Banco do Brasil S/A., exceto os que optarem pelo recebimento mediante expedição de boleto bancário.

13. DAS PENALIDADES

13.1. O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações:

I - dar causa à inexecução parcial do contrato;

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

III - dar causa à inexecução total do contrato;

IV - deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

V - não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

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

VII - ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

VIII - apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

IX - fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

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

XI - praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

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

13.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas neste edital e na Lei as seguintes sanções:

I - advertência;

II - multa;

III - impedimento de licitar e contratar;

IV - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

13.2.1. Na aplicação das sanções serão considerados:

I - a natureza e a gravidade da infração cometida;

II - as peculiaridades do caso concreto;

III - as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

IV - os danos que dela provierem para a Administração Pública;

V - a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

13.3. A sanção prevista no inciso I do item 13.2, será aplicada exclusivamente pela infração administrativa prevista no inciso I do caput do art. 155 da Lei nº. 14.133/2021, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

13.4. A sanção prevista no inciso II do item 13.2, calculada na forma do contrato, será de 15% (quinze por cento) do valor do contrato celebrado e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 da Lei nº. 14.133/2021.

13.5. A sanção prevista no inciso III do item 13.2 será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do art. 155 da Lei nº. 14.133/2021, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta desta Prefeitura Municipal, pelo prazo de 3 (três) anos.

13.6. A sanção prevista no inciso IV do item 13.2. será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do art. 155 da Lei nº. 14.133/2021, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no item 13.5., 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.

13.7. A sanção estabelecida no inciso IV do item 13.2 será precedida de análise jurídica e observará as seguintes regras:

I - quando aplicada por órgão do Poder Executivo, será de competência exclusiva do prefeito municipal.

13.8. As sanções previstas nos incisos I, III e IV do item 13.2. deste termo, poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista no inciso II do mesmo item.

13.9. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

13.10. A aplicação das sanções previstas no item 13.2 não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

13.11. Na aplicação da sanção prevista no inciso II do item 13.2., será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

13.12. A aplicação das sanções previstas nos incisos III e IV do item 13.2. requererá a instauração de processo de responsabilização, a ser conduzido por comissão composta de 2 (dois) ou mais servidores, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o contratado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

14. DO PRAZO DE VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS

14.1. A validade dos preços registrados será de 01 (um) ano, contado a partir da assinatura da Ata de Registro de Preços, podendo ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

15. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

15.1. O modelo de Ata de Registro de Preços, a ser assinada com a(s) empresa(s) vencedora(s) da licitação encontra-se anexa ao processo, fazendo parte integrante do mesmo (**Anexo IX**).

15.2. Na Ata de Registro de Preços estão definidos os critérios para atualização dos preços registrados e as penalidades em caso de inexecução total ou parcial da mesma ou da ordem de fornecimento (nota de empenho).

15.3. A Ata de Registro de Preços deverá ser assinada pelo representante legal, diretor, sócio da empresa ou procurador devidamente acompanhado, respectivamente, do contrato social ou procuração, e cédula de identidade para ambas as hipóteses.

15.4. O prazo para assinatura da Ata de Registro de Preços será de **05 (cinco) dias úteis, contados a partir do recebimento da notificação enviada pelo Município (correspondência com aviso de recebimento e/ou e-mail)**, podendo ser prorrogado por igual período, desde que solicitado por escrito, durante o seu transcurso e ocorra motivo justificado e aceito pela Administração. Pela recusa em assinar a ATA, dentro do prazo estabelecido, será imputada a multa de **10%** (dez por cento) sobre o valor proposto, ao licitante vencedor.

16. DOS EMPENHOS

16.1. O compromisso de fornecimento estará caracterizado após o recebimento da nota de empenho, que será emitido de acordo com o valor constante na Ata de Registro de Preços ou em seus Aditivos.

16.2. A emissão do(s) empenho(s) será(ão) autorizada(s) pelo titular da pasta à qual pertencer à unidade requisitante, ou pela autoridade por ele delegada.

16.3. Na nota de empenho irá constar, **obrigatoriamente**, o número do processo licitatório que deu origem ao registro de preços, o tipo e a quantidade do produto/serviço solicitado, valor(es), local(ais) e prazo de entrega/execução (quando não especificados no edital ou na Ata de Registro de Preços).

17. DO CONTROLE DOS PREÇOS REGISTRADOS

17.1. O Município realizará durante o prazo de vigência da Ata de Registro de Preços, pesquisas periódicas de preços, com a finalidade de obter os valores praticados no mercado para os itens objeto da presente licitação.

17.2. Quando os preços registrados se apresentarem superiores aos praticados pelo mercado (conforme pesquisa realizada), o órgão gerenciador deverá:-

- a) convocar o fornecedor, visando à negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado no mercado;
- b) frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido; e
- c) convocar os demais fornecedores, visando a igual oportunidade de negociação.

17.3. Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

17.4. Não será permitido, durante o prazo de vigência da Ata de Registro de Preços, a concessão de reequilíbrio econômico e financeiro dos preços registrados.

18. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

18.1. Quaisquer informações ou dúvidas de ordem técnica, bem como aquelas decorrentes de interpretação do edital, deverão ser solicitadas por escrito, ao Município de Nova Aliança, Setor de Licitações, sito na Praça Padre João Nolte, nº 22, Centro, CEP 15.210-000, na cidade de Nova Aliança – SP, ou pelo e-mail licitacao.pmna@gmail.com, no horário compreendido entre as 08:00 e 16:00 horas, preferencialmente, com antecedência mínima de 03 (três) dias da data marcada para recebimento dos envelopes.

18.2. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre as interessadas, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.

18.3. Uma vez iniciada a sessão, não serão admitidas à licitação participantes retardatárias.

18.4. Só terá direito a usar a palavra, rubricar a documentação e as propostas, apresentar reclamações ou recursos e assinar atas, as licitantes ou seus representantes credenciados, o Pregoeiro e equipe de apoio.

18.5. Ocorrendo decretação de feriado ou qualquer fato superveniente que impeça a realização de ato do certame na data marcada, a data constante deste edital será transferida, automaticamente, para o primeiro dia útil ou de expediente normal subsequente ao ora fixado.

18.6. Para agilização dos trabalhos, solicita-se que as licitantes façam constar na documentação o seu endereço, e-mail e os números de telefone móvel e fixo.

18.7. Os documentos apresentados na forma de cópias reprográficas deverão estar autenticados, exceto o disposto no subitem 7.4. A autenticação dos documentos poderá ser feita pelo Pregoeiro ou equipe de apoio mediante apresentação dos originais ou por meio de cartório.

18.8. A proponente que vier a ser contratada ficará obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, por conveniência da Administração, dentro do limite permitido pelo artigo 125, da Lei nº. 14.133/2021, sobre o valor inicial contratado.

18.9. Após a apresentação da proposta, não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo pregoeiro.

18.10. A Administração poderá revogar a licitação por razões de interesse público, devendo anulá-la por ilegalidade, em despacho fundamentado, sem a obrigação de indenizar (art. 165 da Lei Federal nº. 14.133/2021).

18.11. 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.

18.12. A não utilização do registro de preços será admitida no interesse da Administração e nos casos em que as aquisições se revelarem antieconômicas ou naquelas em que se verificarem irregularidades que possam levar ao cancelamento do registro de preços.

18.13. As despesas decorrentes da aquisição, objeto desta licitação ocorrerá à conta dos recursos consignados no orçamento da Prefeitura, por programa, projeto, fonte de recursos e elemento de despesa para este exercício e o exercício seguinte.

18.14. Os recursos orçamentários, para fazer frente às futuras aquisições decorrentes da presente licitação, serão alocados quando da emissão das Notas de Empenho.

18.15. O Edital e a minuta da Ata de Registro de Preços foram aprovados pela Procuradoria Jurídica do Município, nos termos do art. 53 da Lei nº. 14.133/2021.

18.16. Fica eleito o Foro da Comarca de Potirendaba - SP para dirimir quaisquer litígios oriundos da licitação e do contrato dela decorrente, com expressa renúncia a outro qualquer, por mais privilegiado que seja.

18.17. Será realizado na sessão pública consulta ao cadastro de pessoas físicas e jurídicas impedidas de contratar com o Poder Público.

18.18. A sessão pública de processamento do pregão será gravada em áudio e vídeo em atendimento ao disposto no § 2º, do art. 17 da Lei Federal nº. 14.133/2021.

19. DOS ANEXOS

Fazem parte deste processo como anexos:-

19.1. ANEXO I – Estudo Técnico Preliminar/Termo de Referência;

19.2. ANEXO II – Declaração de Habilitação;

19.3. ANEXO III – Modelo de Credenciamento;

19.4. ANEXO IV – Modelo de Proposta Comercial;

19.5. ANEXO V - Modelo de Declaração em Cumprimento Inciso XXXIII do Artigo 7º da Constituição Federal e ao Disposto no Inciso VI do Artigo 68 da Lei nº. 14.133/2021 (Declaração de Proteção do Trabalho do Menor);

19.6. ANEXO VI - Modelo de Declaração de Idoneidade;

19.7. ANEXO VII – Modelo de Declaração de Micro ou Pequena Empresa;

19.8. ANEXO VIII - Modelo de Declaração de Reserva de Cargos;

19.9. ANEXO IX – Minuta da Ata de Registro de Preços.

Nova Aliança/SP, 27 de maio de 2024.

JURANDIR BARBOSA DE MORAIS
Prefeito Municipal

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. Informações básicas

O Estudo Técnico Preliminar tem por objetivo identificar e analisar a melhor forma de se adquirir gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis para a fornecimento de marmitas para atendimento da demanda de idosos referenciados no Fundo Social de Solidariedade, bem como demonstrar a viabilidade técnica e econômica das soluções identificadas, fornecendo informações necessárias para subsidiar o respectivo processo de contratação.

2. Descrição da necessidade

A aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis será destinada para o Fundo Social de Solidariedade, para atendimento da demanda de idosos referenciados pelo Fundo, com o propósito de propiciar refeições adequadas, balanceadas, preparadas em perfeitas condições de higiene, para o âmbito municipal tendo em vista as características peculiares dos idosos atendidos, assegurando as condições básicas do atendido, como parte de ações de bem-estar e qualidade de vida, para a motivação e satisfação dos mesmos, refletindo positivamente em suas vidas e contribuindo para o envelhecimento saudável. Tal necessidade se justifica, uma vez que, os idosos atendidos por esta municipalidade possuem necessidades nutricionais e calóricas especiais e não possuem condições físicas ou financeiras de preparar suas refeições diárias, devido a problemas de saúde ou dificuldades decorrentes da idade, justificando a importância do fornecimento de marmitas para os idosos da terceira idade de Nova Aliança pela Prefeitura Municipal.

3. Previsão no Plano de Contratações Anual

A presente contratação não está prevista no plano anual de contratações, pois a Lei 14.133/2021 passou a ser obrigatória no dia 1º de janeiro de 2024 e não foi realizado o plano no ano de 2023.

4. Área requisitante

A presente demanda está sendo solicitada pelo Fundo Social de Solidariedade sob responsabilidade da sua presidente Sra. Sandra Idalina Borges Barbosa de Moraes.

5. Descrição dos requisitos da contratação

Trata-se de *AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS*, que serão adquiridos mediante licitação modalidade Pregão, nos termos da Lei nº. 14.133/2021.

A garantia consiste na prestação pela empresa, de todas as obrigações previstas na Lei nº. 8.078, de 11 de setembro de 1990 – Código de Defesa do Consumidor - e alterações subsequentes. A empresa fornecedora dos produtos/serviços será responsável pela substituição, troca ou reposição dos Alimentos ~~para~~ entregues danificados, ou não compatíveis com as especificações. Na substituição dos alimentos danificados, a reposição será por outro com especificações técnicas iguais, ou superiores com aprovação prévia da contratante, sem custo adicional para a contratante. A empresa deve aceitar o controle de qualidade quando for ser realizado e também responder por todos os ônus referentes ao fornecimento contratado, não será admitida a subcontratação do objeto a ser licitado.

6. Estimativa das quantidades

As quantidades e valores solicitados foram calculados com base na necessidade da atual

demanda, levando em conta as necessidades de cada individuo. Ressalta-se que esse levantamento levou em consideração fatores quanto à finalidade na frequência e consumo dos alimentos.

7. Levantamento de mercado

Por serem bens classificados como bens comuns, possuem padrões de qualidade que podem ser definidos pelo edital, por meio de especificações reconhecidas e usuais no mercado, optou-se pela utilização de licitação na modalidade de Pregão, nos termos da Lei nº. 14.133/2021.

7.1. Escolha da alternativa mais vantajosa

A escolha baseou-se na alternativa melhor e mais adequada para o fornecimento de gêneros alimentícios no atendimento das demandas apresentadas, considerando melhor eficiência, eficácia e padronização.

8. Estimativa do valor da contratação

A estimativa de valor para esta contratação está baseada em preços fornecidos em valores obtidos através de pesquisas de preço junto à fornecedores pelo E-mail das empresas: FRICARNE FRIGORÍFICO LTDA, inscrita sob CNPJ: 13.114.243/0002-83; REGINALDO ANTONIO MADALOZO SUPERMERCADO, inscrito sob o CNPJ nº 44.960.636/0001-50; FRIGOBOI COMÉRCIO DE CAARNES LTDA, inscrita sob o CNPJ nº 58.302.506/0001-35; SUPERMERCADO SOUZA, inscrito sob o CNPJ nº 17.952.967/0001-76.

9. Descrição da solução como um todo

O presente estudo tem por objetivo propiciar aos idosos atendidos pelo Fundo Social de Solidariedade refeições balanceadas, que atendam as necessidades nutricionais dos mesmos, principalmente a aqueles que por problemas de saúde ou dificuldades decorrentes da idade não tem condições de fazê-lo, assegurando aos atendidos bem estar e qualidade de vida.

10. Justificativa para o parcelamento ou não da solução

O presente objeto admite parcelamento, razão pela qual a licitação é tecnicamente viável e economicamente vantajosa ser realizada pelo critério de julgamento de menor preço por item na modalidade de Pregão, nos termos da Lei nº. 14.133/2021

11. Demonstrativo dos resultados pretendidos

Pretende-se contratar os itens descritos no Edital pelo menor preço, até o limite do preço unitário máximo estimado, com qualidade, especificações e exigências já descritas neste estudo, visando dar suporte e atender as necessidades no atendimento a alimentação fornecida aos idosos referenciados no Fundo Social de Solidariedade.

12. Providências a serem adotadas pela administração previamente à celebração do contrato

A presente contratação deverá ser procedida de processo licitatório, em observância a Lei nº 14.133/2021.

13. Contratações correlatas e/ou interdependentes

Não se faz necessária a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes para a

viabilidade e contratação desta demanda.

14. Possíveis impactos ambientais

A presente contratação não gera impactos ambientais diretos.

15. Mapeamento de riscos

Não se aplica no presente caso.

16. Declaração de viabilidade

O estudo técnico preliminar evidenciou que a contratação por ata de registro de preço para aquisição de itens de gênero alimentícios, com entregas parceladas, com duração de doze meses, é indispensável e essencial. Diante do exposto, conclui-se pela viabilidade da contratação da solução apresentada, visto que, atende a demanda apresentada e é viável técnica e economicamente, além de atender as necessidades apresentadas.

Nova Aliança, 28 de março de 2024.

Sandra Idalina Borges Barbosa de Moraes
Presidente do Fundo Social de Solidariedade

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

Abertura de processo para eventual fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis para a confecção de marmitas para Terceira Idade, conforme condições e especificações constantes no Anexo I.

2. JUSTIFICATIVA

A aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis será destinada para o Fundo Social de Solidariedade, para atendimento da demanda de idosos referenciados pelo Fundo, com o propósito de propiciar refeições adequadas, balanceadas, preparadas em perfeitas condições de higiene, para o âmbito municipal tendo em vista as características peculiares dos idosos atendidos, assegurando as condições básicas do atendido, como parte de ações de bem-estar e qualidade de vida, para a motivação e satisfação dos mesmos, refletindo positivamente em suas vidas e contribuindo para o envelhecimento saudável. Tal necessidade se justifica, uma vez que, os idosos atendidos por esta municipalidade possuem necessidades nutricionais e calóricas especiais e não possuem condições físicas ou financeiras de preparar suas refeições diárias, devido a problemas de saúde ou dificuldades decorrentes da idade, justificando a importância do fornecimento de marmitas para os idosos da terceira idade de Nova Aliança pela Prefeitura Municipal.

3. DA FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

3.1. A presente contratação tem fundamento com base na Lei nº. 14.133/2021 e respectivo Estudo Técnico Preliminar - ETP.

4. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. Trata-se de aquisição/contratação conforme descrito no item 1. deste termo, a ser contratado mediante licitação na modalidade Pregão Presencial para Registro de Preços, nos termos da Lei nº. 14.133/2021.

4.2. A garantia consiste na prestação pela empresa, de todas as obrigações previstas na Lei nº. 8.078, de 11 de setembro de 1990 – Código de Defesa do Consumidor - e alterações subsequentes.

4.3. A empresa fornecedora dos bens/serviços será responsável pela substituição, troca ou reposição dos materiais porventura entregues com defeito, danificados, ou não compatíveis com as especificações do Termo.

4.4. Na substituição de materiais defeituosos, a reposição será por outro com especificações técnicas iguais, ou superiores com aprovação prévia da contratante, sem custo adicional para a contratante.

4.5. Os produtos/serviços deverão ter a garantia do fornecedor, a contar do recebimento definitivo, sem custo à administração.

4.6. Os itens ofertados devem estar, no que couber, em conformidade com as normas e registros exigidos:, ABNT, INMETRO etc. compulsoriamente e/ou expressos neste ETP, TR, Edital e anexos.

5. DA EXECUÇÃO, GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

5.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas desta Lei, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

5.2. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por 1 (um) ou mais fiscais do contrato, representantes da administração especialmente designados conforme requisitos estabelecidos no art. 7º da Lei nº. 14.133/2021, ou pelos respectivos substitutos, permitida a contratação de terceiros para assisti-los e subsidiá-los com informações pertinentes a essa atribuição.

5.2.1. O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

5.2.2. O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência.

5.2.3. O fiscal do contrato será auxiliado pelos órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno da administração, que deverão dirimir dúvidas e subsidiá-lo com informações relevantes para prevenir riscos na execução contratual.

5.3. O contratado deverá manter preposto aceito pela administração durante a prestação do serviço e/ou fornecimento do bem para representá-lo na execução do contrato.

5.4. O contratado será obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados.

5.5. O contratado será responsável pelos danos causados diretamente à administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante.

5.6. Somente o contratado será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato.

5.6.1. A inadimplência do contratado em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferirá à administração a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do contrato nem restringir a regularização e o uso das obras e das edificações, inclusive perante o registro de imóveis, ressalvada a hipótese prevista no § 2º do art. 121 da Lei nº. 14.133/2021.

5.6.2. Exclusivamente nas contratações de serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra, a administração responderá solidariamente pelos encargos previdenciários e subsidiariamente pelos encargos trabalhistas se comprovada falha na fiscalização do cumprimento das obrigações do contratado.

5.6.3. Nas contratações de serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra, para assegurar o cumprimento de obrigações trabalhistas pelo contratado, a administração, mediante disposição em edital ou em contrato, poderá, entre outras medidas:

I - exigir caução, fiança bancária ou contratação de seguro-garantia com cobertura para verbas rescisórias inadimplidas;

II- condicionar o pagamento à comprovação de quitação das obrigações trabalhistas vencidas relativas ao contrato;

III- efetuar o depósito de valores em conta vinculada;

IV- em caso de inadimplemento, efetuar diretamente o pagamento das verbas trabalhistas, que serão deduzidas do pagamento devido ao contratado;

V- estabelecer que os valores destinados a férias, a décimo terceiro salário, a ausências legais e a verbas rescisórias dos empregados do contratado que participarem da execução dos serviços contratados serão pagos pelo contratante ao contratado somente na ocorrência do fato gerador.

5.6.4. Os valores depositados na conta vinculada a que se refere o inciso III do sub item anterior, são absolutamente impenhoráveis.

5.6.5. O recolhimento das contribuições previdenciárias observará o disposto no art. 31 da Lei nº. 8.212, de 24 de julho de 1991.

5.6.6. Na execução do contrato e sem prejuízo das responsabilidades contratuais e legais, o contratado poderá subcontratar partes do serviço.

6. CRITÉRIOS DE FORNECIMENTO, EXECUÇÃO E PAGAMENTO

6.1. O fornecimento poderá ser realizado parceladamente ou integralmente, de acordo com o pedido de compras a ser encaminhado, devendo os produtos, regra geral, serem entregues em até **05 (cinco) dias**

úteis, prorrogáveis por iguais períodos, desde que requerido e justificado pela empresa fornecedora, quando o prazo poderá ser dilatado a critério da contratante.

6.2. O prazo para execução, em se tratando de serviços, será em conformidade com a solicitação do setor requisitante, com antecedência de no mínimo **05 (cinco) dias úteis**, da data da prestação dos serviços contratados.

6.3. O pagamento será realizado no prazo de até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento da nota fiscal ou fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

6.4. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura no momento em que o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

6.5. A nota fiscal ou fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, nos termos do Art. 92, XVI, da Lei nº. 14.133/2021.

6.6. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou dos documentos pertinentes a contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a contratante.

6.7. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

6.8. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto a existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

6.9. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias a rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada a contratada a ampla defesa.

6.10. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

6.11. A contratada regularmente optante pelo simples nacional, nos termos da Lei Complementar nº. 123/2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado a apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

7. FORMA E CRITÉRIO DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

7.1. O critério de seleção de fornecedor será obtido através do **menor valor** ofertado por **Item**.

8. DA APRESENTAÇÃO DAS AMOSTRAS

8.1. A licitante provisoriamente vencedora deverá apresentar amostra no prazo de 5 dias (contados da data da sessão).

8.2. Finalizada a etapa de apresentação de propostas lances, o Pregoeiro solicitará do(s) licitante(s) declarado(s) provisoriamente vencedor(es) a apresentação de amostra(s), de modo a comprovar sua aderência às especificações definidas no termo de referência, para que sejam entregues durante a sessão pública, sendo que o julgamento acerca dessas amostras será decidido pelas secretarias/setores requisitantes.

8.3. A licitante que convocada na sessão deixar de apresentar a amostra, será desclassificada e convocada

a empresa próxima classificada.

8.4. Não será aceita a proposta da licitante que tiver amostra rejeitada, ou que deixar de apresentá-la quando convocada na sessão pública.

8.5. A apresentação de amostra falsificada ou deteriorada, como verdadeira ou perfeita, configura comportamento inidôneo, punível nos termos previstos na legislação vigente.

8.6. Em caso de não atendimento das exigências deste item, automaticamente será convocado o segundo colocado.

8.7. Todos os licitantes deverão estar munidos de suas amostras, no mesmo dia, hora e local da sessão pública, caso sejam, eventualmente, convocados para a apresentação.

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O preço estimado da contratação é o previsto no relatório anexo, que faz parte integrante deste.

10. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. As despesas decorrentes da execução do contrato correrão à conta dos recursos orçamentários oriundos do orçamento vigente à saber: 02.07.01/08.241.0008.2027.0000/3.3.90.30.00.

11. DOS PRAZOS, LOCAL DE ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

11.1. O prazo de validade da ata de registro de preços será de **12 (doze) meses**, contados da data da sua assinatura ou ordem de serviço, se for caso, podendo ser prorrogado nos termos da Lei nº. 14.133/2021.

11.2. O objeto desta contratação será entregue e/ou executado em local a ser determinado quando do encaminhamento do pedido de compras ou ordem de serviço.

11.3. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 02 (dois) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

11.4. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 02 (dois) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação pelo órgão receptor.

11.5. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

11.6. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

12- RELAÇÃO DE ITENS:

Item	DESCRIÇÃO	Unidade	Qtdade	Valor	Valor
				Unit.	Total
1	<i>Abobora Paulista – Boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</i>	Kg	900		

2	<p>Açúcar Cristal - Contendo no mínimo 98,3% de sacarose. Livre de fermentação, isentos de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais. Aparência, cor e cheiro próprios do tipo de açúcar. Sabor doce. Validade mínima de 12 meses. Embalagem: saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, contendo peso líquido de 05 Kg. No rótulo deverá 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 líquido, número de registro no órgão competente. (De acordo com a legislação vigente).</p>	Kg	4000		
3	<p>Alho – Fresco, tipo especial, 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 fertilizantes. Contendo peso líquido de 10 Kg. No rótulo da embalagem deverá 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 líquido, número de registro no órgão competente (De acordo com a Legislação Vigente).</p>	Kg	400		
4	<p>Arroz -Grupo beneficiado/Sub-grupo Polido/Classe Longo Fino/Arroz agulhinha TIPO 1. Não contém glúten. No rótulo da embalagem deverá 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</p>	Kg	4000		

	<i>líquido, número de registro no órgão competente (De acordo com a Legislação Vigente). Pacote c/ 5 Kilos</i>				
5	Batata inglesa -Produto de primeira qualidade lisa, lavada, com polpa intacta, com coloração e tamanho uniformes bem desenvolvidos típicos da variedade. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente.	Kg	1800		
6	Batata Doce - lisa, firme e compacta, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, materiais terroso e sujidades, sem danos físicos emecânicos oriundos do manuseio etransporte, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos/ou agroecológicos.	Kg	400		
7	Beterraba –Produto de primeira qualidade Lisa, com polpa intacta, com coloração e tamanho uniformes bem desenvolvidos típicos da variedade. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucados, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente a casca e resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente.	Kg	250		

8	Berinjela - ótima qualidade, com tamanho e coloração uniformes; suficientemente desenvolvida; isenta de enfermidades, material terroso, defeitos que alterem a conformação e aparência; sem lesões de origem física e mecânica (rachaduras, perfurações)	Kg	200		
9	Brócolis Japonês - Fresco; de Primeira; Tamanho e Coloração Uniformes; Devendo Ser Bem Desenvolvida, Firme e Intacta; Firmes e Intactos; Isento de Enfermidade, Material Terroso e Umidade Externa Anormal; Resíduos de Fertilizantes, Sujidades, Parasitas, larvas; Sem Danos Físicos e Mecânicos Oriundo de Transporte e Manuseio.	Peças	250		
10	Cebola - Produto de primeira qualidade Lisa, com polpa intacta, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente.	Kg	700		
11	Cenoura: Produto de primeira qualidade Lisa, com polpa intacta, com coloração e tamanho uniformes bem desenvolvidos típicos da variedade. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucados, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente a casca e resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente.	Kg	1100		

12	Couve Flor Fresca: de Primeira; Tamanho e Coloração Uniformes; Devendo Ser Bem Desenvolvida; Firme e Intacta; Isenta de Enfermidades, Material Terroso e Umidade Externa Anormal; Livre de Resíduos de Fertilizantes Sujidades, parasitas e Larvas; Sem Danos Físicos e Mecânicos Oriundos do Manuseio e Transporte.	Peças	250		
13	Cheiro Verde - Maços de 180 g, produto de primeira qualidade. Fresca, firme, com coloração e tamanho uniforme e típico da variedade. Sem sujidade ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.	Maços	600		
14	Chuchu - Produto de primeira qualidade Lisa, com polpa intacta, com coloração e tamanho uniformes bem desenvolvidos típicos da variedade. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucados, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente a casca e resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente.	Kg	1100		
15	Repolho - Produto de primeira qualidade. Fresca, firme, com coloração e tamanho uniforme e típico da variedade. Sem sujidade ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.	Kg	500		
16	Tomate Pêra - Produto de Primeira qualidade, Fresca, firme, com coloração e tamanho uniforme e típico da variedade. Não apresentando manchas, Machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar que possam alterar sua aparência. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente.	Kg	700		

17	Vagem - Produto de Primeira qualidade, Fresca, firme, com coloração e tamanho uniforme e típico da variedade. Não apresentando manchas, Machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar que possam alterar sua aparência. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente.	Kg	100		
18	Quiabo - KG/ Fruto capsular, cônico, verde e peludo, de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	Kg	200		
19	Jiló - ótima qualidade, com tamanho e coloração uniformes; suficientemente desenvolvida; isenta de enfermidades, material terroso, defeitos que alterem a conformação e aparência; sem lesões de origem física e mecânica (rachaduras, perfurações)	Kg	150		
20	Mandioca Grauda descascada - KG / Primeira, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida.	Kg	250		
21	Carne Bovina – tipo Paleta em cubos (2 cm por 2 cm ou tiras(1 cm por 4 cm), conforme o pedido- Produto de primeira qualidade medindo toras 3cm por 1 cm com baixo teor de gordura, contendo o carimbo do SIF ou Secretaria Estadual de Agricultura, acondicionada em saco de polietileno com 2 ou 5 kg, conforme o pedido. Sem presença de manchas castanhas, verdes ou roxas, pontos brancos ou verdes. A textura não deve estar	Kg	2500		

	<i>viscosa, pegajosa ou seca. Cor vermelha cereja. . O transporte deve ser refrigerado , capaz de manter a temperatura adequada do produto,de acordo com as exigências da vigilância sanitária.</i>				
22	<i>Carne Suína_ -Paleta desossado em cubos (4 cm por 4 cm). A carne deve apresentar- se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substancia contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de Agricultura, contendo na embalagem o SIF, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial. CGC, endereço de fabricante, distribuidor, condições de armazenamento e quantidade. A embalagem deve ser íntegra, sem ruptura, em saco de polietileno com 2 ou 5 kg, conforme o pedido. . O transporte deve ser refrigerado , capaz de manter a temperatura adequada do produto,de acordo com as exigências da vigilância sanitária.</i>	<i>Kg</i>	<i>500</i>		
23	<i>Frango (coxa e sobrecoxa Desossada) sem osso e sem pele resfriado. Produto de primeira qualidade. Com validade de 15 dias, acondicionada em saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, transparente, com até 2 Kg. Sem osso, resfriada, manipulado em boas condições de higiene, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. A carne deverá apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas, livre de parasitas, sujidades e larvas e qualquer</i>	<i>Kg</i>	<i>1500</i>		

	<i>substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir com qualquer alteração. . O transporte deve ser refrigerado , capaz de manter a temperatura adequada do produto,de acordo com as exigências da vigilância sanitária.</i>				
24	<i>Frango (coxa e sobrecoxa).</i> Produto de primeira qualidade. Com validade de 15 dias, acondicionada em saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, transparente, com até 2 Kg. Sem osso, resfriada, manipulado em boas condições de higiene, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. A carne deverá apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas, livre de parasitas, sujidades e larvas e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir com qualquer alteração. . O transporte deve ser refrigerado , capaz de manter a temperatura adequada do produto,de acordo com as exigências da vigilância sanitária.	Kg	1200		
25	<i>Filé de peito de frango,</i> apresentando-se com Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante Que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de Agricultura, contendo na embalagem o SIF, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, Número de registro no órgão oficial, CGC, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso). A embalagem deve estar íntegra, sem Ruptura que possa causar	Kg	400		

	contaminação. A carne de frango não deve apresentar nervos, cartilagem, ossos, penas, pele ou gordura aparente, resfriada em temperatura de 0 a no Máximo 4°C (quatro graus Celsius).				
26	Linguixa Mista - sem pimenta composta por carnes de porco e boi, selecionadas, sem pimenta, com odor, sabor e cor característico, com carga máxima de 10% de gordura, sem partes duras e nervuras e isenta de sujidades, resfriada e de excelente qualidade.	Kg	600		
27	Extrato de Tomate Saches - pesando 300 g. Duplo concentrado puro, preparado com frutos maduros escolhidos, sãos, sem pele e sementes. Isentos de fermentação. Podendo conter adição de 0,1% de acucar e 0,5% de cloreto de sódio. Apresentação substância seca, menos cloreto de sódio, mínimo 33% p/p. Isento de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. Aparência: massa mole, mas concentrado. Cor: vermelha. Cheiro e sabor próprio. Validade mínima de 12 meses.	Saches	300		
28	Feijão Comum - De cor clara, isto é, constituído de grãos com a mesma coloração admitindo-se no máximo 05% de misturas de outras classes e até 10% de mistura de variedades de classes de cores, isentos de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos, brotados, imaturos, manchados, mofados, carunchados e descolorados que prejudica sua aparência e qualidade, produção da última safra. Validade mínima de 06 meses. Embalagem: saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, contendo peso líquido de 02 kg. No rótulo da embalagem	Kg	1500		

	<i>deverá 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 líquido, número do registro no órgão competente. (De acordo com a legislação vigente).</i>				
29	Fubá de Milho -fabricado a partir de matérias primas sã, limpa. Produto obtido pela moagem do grão de milho, desgerminado ou não. Livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. Não podendo estar fermentado, rançoso e ter, no mínimo 14% p/p de umidade. Validade mínima de 03 meses. Embalagem: saco de polietileno atóxico, resistente, totalmente fechado com costura resistente com peso líquido de 500g. No rótulo da embalagem deverá 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 líquido, número do registro no órgão competente. (De acordo com a legislação vigente).	Kg	100		
30	Milho Verde em Conserva - Saches pesando 280 g.Grãos inteiros, com tamanho e forma regulares, sem aditivos químicos, conservados em água e sal. Livre de fermentação isenta de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais. O produto, inclusive o líquido de cobertura devem ocupar no mínimo 90% da capacidade do recipiente. Aparência: grãos inteiros de consistência própria, não esmagada. Validade mínima de 12 meses.	Saches	100		

31	<p>Óleo Refinado de Soja - unidade com 900 ml. Preparado a partir de grãos de soja sãos e limpos. Sem conservantes. Livre de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais. Validade mínima de 12 meses. Embalagem: lata de folha de flandres com verniz sanitário ou frasco de plástico atóxico contendo volume líquido de 900 ml, caixa com 20 unidades cada. No rótulo da embalagem deverá 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 líquido, número do registro no órgão competente. (De acordo com a legislação vigente).</p>	Litros	1000		
32	<p>Sal Refinado Iodado - Composto de no mínimo 96,95% de cloreto de sódio e sais de sódio. Acondicionado em saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, contendo peso líquido de 1 kg. No rótulo da embalagem deverá estar impressa 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 líquido, número de registro no órgão competente. (De acordo com a legislação vigente).</p>	Kg	300		
33	<p>Ervilha em conserva – Sachês pesando 280 g Inteiras, com tamanho e forma regular, sem aditivos químicos, conservados em água e sal. Livre de fermentação isenta de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais. O produto, inclusive o líquido de cobertura devem ocupar, no mínimo 90% da capacidade do recipiente. Aparência: grãos inteiros de consistência próprios, não esmagados. Cor, cheiro e sabor próprios. Validade mínima de</p>	Sachês	100		

	12meses.				
34	<i>Vinagre – unidade com 750 mlpreparado de modo limpo isenta de matéria terrosa e de detritos animais e vegetais. Sem conservantes e sem corantes. Livre de sujidades, parasitas e larvas. Aparência: líquido límpido. Cor, cheiro e sabor próprio. Validade mínima 06 meses. Embalagem: frasco de plástico atóxico com volume de 750 ml. No rótulo da embalagem deverá estar impressa 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 líquido, número de registro no órgão competente. (De acordo com a legislação vigente).</i>	Unidade	300		
35	<i>Açafrão: Pacotinhos pesando 20 g Da terra, produto de primeira qualidade, deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto e prazo de validade.</i>	Pacotinhos	150		
36	<i>Ovos de Galinha:ovos brancos de galinha, tamanho grande, de primeira qualidade, frescos, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo ministério da agricultura, acomodados em cartelas e embalados. As caixas deverão ter selo de procedência com data de validade e demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA.</i>	Dúzias	200		

37	Orégano - contendo 20 grama cada pacotinho, com identificação do produto, Marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	Pacotinhos	150		
38	Macarrão Fidelinho - Pacotes de 500 g de primeira qualidade, macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas; admitindo umidade máxima de 13%; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com informação nutricional; com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais. O macarrão, ao ser colocado na água não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. Suas condições deverão estar de acordo com o (RES.RDC12/01 ANVISA/MS), (RES.385/99 ANVS), (RES.12/78 CNNPA/MS), (PORT.74/94 VS/MS), (PORT.540/97 SVS).	Kg	250		
39	Macarrão Cabelo de anjo - Pacotes de 500 g de primeira qualidade, macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas; admitindo umidade máxima de 13%; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com informação nutricional; com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais. O macarrão, ao ser colocado na água não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. Suas condições deverão estar de acordo com o (RES.RDC12/01 ANVISA/MS), (RES.385/99 ANVS), (RES.12/78 CNNPA/MS), (PORT.74/94 VS/MS), (PORT.540/97 SVS).	Kg	70		

40	<p>Macarrão Padre Nosso - Pacotes de 500 g de primeira qualidade, macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas; admitindo umidade máxima de 13%; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com informação nutricional; com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais. O macarrão, ao ser colocado na água não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. Suas condições deverão estar de acordo com o (RES.RDC12/01 ANVISA/MS), (RES.385/99 ANVS), (RES.12/78 CNNPA/MS), (PORT.74/94 VS/MS), (PORT.540/97 SVS).</p>	Kg	150		
41	<p>Macarrão Parafuso - Pacotes de 500 g de primeira qualidade, macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas; admitindo umidade máxima de 13%; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com informação nutricional; com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais. O macarrão, ao ser colocado na água não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. Suas condições deverão estar de acordo com o (RES.RDC12/01 ANVISA/MS), (RES.385/99 ANVS), (RES.12/78 CNNPA/MS), (PORT.74/94 VS/MS), (PORT.540/97 SVS).</p>	Kg	200		

42	<p>Macarrão Ave maria - Pacotes de 500 g de primeira qualidade, macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas; admitindo umidade máxima de 13%; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com informação nutricional; com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais. O macarrão, ao ser colocado na água não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. Suas condições deverão estar de acordo com o (RES.RDC12/01 ANVISA/MS), (RES.385/99 ANVS), (RES.12/78 CNNPA/MS), (PORT.74/94 VS/MS), (PORT.540/97 SVS).</p>	Kg	150		
43	<p>Amido de milho - Especificação : produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitas, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Umidade máxima 14%p/p, acidez 2,5%p/p, mínimo de amido 84%p/p e resíduo mineral fixo 0,2%p/p. - embalagem com peso líquido de 500g. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação.</p>	Kg	20		
44	<p>Farinha de trigo especial - tipo 1, pacote de 1kg enriquecida com ferro e ácido fólico, 100% pura, de excelente qualidade, pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrada e úmida. isenta de sujidades, mofos, larvas e insetos, com rótulo, identificação, data de fabricação, lote e validade de no mínimo 4 meses.</p>	Kg	15		

45	Creme de cebola - Pacotes pesando 68 g .Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. R\$- 4,30 R\$- 387,00 Página 22 de 49 Embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade.	Pacotes	100		
46	Creme de leite tradicional - UHT, embalagem TP ou lata de 200g, cor e textura cremosa uniforme característica do produto.	Unidade	200		
47	Leite integral - tipo longa vida, envasado em caixa tetra pak de 01 (um) litro, tratado termicamente pelo sistema UAT (Ultra Alta Temperatura), embalagem original do fabricante, com registro no MA-SIF, estampada na embalagem, informações do fabricante e data de vencimento;	Litro	500		
48	Louro - Pacotes pesando 30 g Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos R\$- 1,80 R\$- 172,80 Página 26 de 49 ou mofo. Embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade.	Pacotes	100		
49	Páprica picante - Pacotes de 20 g – Condimento, industrial, páprica, pó, culinária em geral, picante, em pó acondicionamento em Embalagem plástica resistente e transparente, rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade.	Pacotes	200		

50	Páprica doce - Pacotes pesando 20 g Deve apresentar aspecto de pó fino, de coloração avermelhada, com sabor e odor característico. Deve ser isenta de umidade, sujidade e corpos estranhos. Não poderá conter adição de sal, pimenta, glutamato e outros aditivos ou coadjuvantes de tecnologia. Não poderá conter glúten	Pacotes	200		
51	Chimichurri – Pacotes pesando 20 g tempero tipo chimichurri desidratado (salsa, orégano, cebola, alho, pimenta vermelha, pimentão e sal, embalagem plástica resistente e transparente, rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade.	Pacotes	400		
52	Noz moscada - embalagem de plástico transparente contendo 2 unidades cada embalagem. contendo marca do fabricante data de fabricação e validade.	Pacotes	50		
53	Colorau - Descrição: Alimento a base de urucum; Características Adicionais: Em pó, sem sal, produtos temperadores e geradores de cor para as refeições, Registrado no Ministério da Agricultura ; Prazo De Validade: Mínimo 24 meses. Embalagem mínima de (100g). Tratamento Diferenciado: Tipo I - Participação Exclusiva de ME/EPP/Equiparada.	Kg	50		
VALOR GLOBAL:					

ANEXO II

DECLARAÇÃO DE HABILITAÇÃO

PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS N°. 16/2024

(Nome da empresa) _____, CNPJ nº. _____, sediada na _____, DECLARA, sob as penas da lei, que preenche plenamente os requisitos de habilitação estabelecidos no presente edital, do **Pregão Presencial para Registro de Preços n°. 16/2024**, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posterior.

Localidade e data.

Nome completo e assinatura do representante legal da empresa

ANEXO III

MODELO DE CREDENCIAMENTO

PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS N.º. 16/2024

_____, inscrita no CNPJ sob o n.º. _____, sediada na _____, neste ato representada pelo (a) Sr. (a) _____, portador da cédula de identidade (RG) _____, residente e domiciliado na _____, inscrito no CPF sob o n.º _____, detentor de amplos poderes para nomeação de representante para que lhe faça às vezes para fins licitatório, confere-os à _____, portador da cédula de identidade (RG) _____, e inscrito no CPF sob n.º. _____, com o fim específico de representar a outorgante perante a Prefeitura Municipal de Nova Aliança, no Pregão Presencial para Registro de Preços n.º. 03/2024, podendo assim retirar editais, propor seu credenciamento e oferta em lances verbais em nome da representada, e ainda assinar atas, contratos de fornecimento de produtos ou prestação de serviços, firmar compromissos, enfim, todos aqueles atos que se fizerem necessários para o bom e fiel cumprimento do presente mandato.

Localidade e data.

Outorgante:

Outorgado:

ANEXO IV

FORMULÁRIO PADRÃO PARA PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

Pregão Presencial para Registro de Preços nº. 16/2024

À Prefeitura Municipal de Nova Aliança - SP.
A/C Sr. Pregoeiro

NOME DE FANTASIA:						
RAZÃO SOCIAL:						
CNPJ:						
INSC. EST.:						
OPTANTE PELO SIMPLES? SIM () NÃO ()						
ENDEREÇO:						
BAIRRO:				CIDADE:		
CEP:				E-MAIL:		
TELEFONE:				FAX:		
CONTATO DA LICITANTE:				TELEFONE:		
BANCO DA LICITANTE:				CONTA BANCÁRIA DA LICITANTE:		
Nº DA AGÊNCIA:						
ITENS	DESCRIÇÃO	MARCA	QUANT.	UNID.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
					R\$	R\$
TOTAL POR EXTENSO:						

<i>Item</i>	<i>DESCRIÇÃO</i>	<i>Unidade</i>	<i>Qtdade</i>	<i>Valor Unit.</i>	<i>Valor Total</i>
1	<i>Abobora Paulista – Boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</i>	Kg	900		
2	<i>Açúcar Cristal - Contendo no mínimo 98,3% de sacarose. Livre de fermentação, isentos de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais. Aparência, cor e cheiro próprios do tipo de açúcar. Sabor doce. Validade mínima de 12 meses. Embalagem: saco de</i>	Kg	4000		

	<i>polietileno atóxico, resistente, termossoldado, contendo peso líquido de 05 Kg. No rótulo deverá 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 líquido, número de registro no órgão competente. (De acordo com a legislação vigente).</i>				
3	<i>Alho – Fresco, tipo especial, sem réstia, bulbo inteiro e são, sem brotos. Não apresentando grãos chochos, ardidados, manchados ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de fertilizantes. Contendo peso líquido de 10 Kg. No rótulo da embalagem deverá 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 líquido, número de registro no órgão competente (De acordo com a Legislação Vigente).</i>	<i>Kg</i>	<i>400</i>		
4	<i>Arroz -Grupo beneficiado/Sub-grupo Polido/Classe Longo Fino/Arroz agulhinha TIPO 1. Não contém glúten. No rótulo da embalagem deverá 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 líquido, número de registro no órgão competente (De acordo com a Legislação Vigente). Pacote c/ 5 Kilos</i>	<i>Kg</i>	<i>4000</i>		
5	<i>Batata inglesa-Produto de primeira qualidade lisa, lavada, com polpa intacta, com coloração e tamanho uniformes bem desenvolvidos típicos</i>	<i>Kg</i>	<i>1800</i>		

	<i>da variedade. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente.</i>				
6	Batata Doce - lisa, firme e compacta, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, materiais terroso e sujidades, sem danos físicos emecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos/ou agroecológicos.	Kg	400		
7	Beterraba –Produto de primeira qualidade Lisa, com polpa intacta, com coloração e tamanho uniformes bem desenvolvidos típicos da variedade. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucados, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente a casca e resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente.	Kg	250		
8	Berinjela - ótima qualidade, com tamanho e coloração uniformes; suficientemente desenvolvida; isenta de enfermidades, material terroso, defeitos que alterem a conformação e aparência; sem lesões de origem física e mecânica (rachaduras, perfurações)	Kg	200		
9	Brócolis Japonês - Fresco; de Primeira; Tamanho e Coloração Uniformes; Devendo Ser Bem Desenvolvida, Firme e Intacta; Firmes e Intactos; Isento de Enfermidade, Material Terroso e Umidade Externa Anormal; Resíduos de Fertilizantes, Sujidades, Parasitas, larvas; Sem	Peças	250		

	<i>Danos Físicos e Mecânicos Oriundo de Transporte e Manuseio.</i>				
10	<i>Cebola - Produto de primeira qualidade Lisa, com polpa intacta, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente.</i>	Kg	700		
11	<i>Cenoura: Produto de primeira qualidade Lisa, com polpa intacta, com coloração e tamanho uniformes bem desenvolvidos típicos da variedade. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucados, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente a casca e resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente.</i>	Kg	1100		
12	<i>Couve Flor Fresca: de Primeira; Tamanho e Coloração Uniformes; Devendo Ser Bem Desenvolvida; Firme e Intacta; Isenta de Enfermidades, Material Terroso e Umidade Externa Anormal; Livre de Resíduos de Fertilizantes Sujidades, parasitas e Larvas; Sem Danos Físicos e Mecânicos Oriundos do Manuseio e Transporte.</i>	Peças	250		
13	<i>Cheiro Verde - Maços de 180 g, produto de primeira qualidade. Fresca, firme, com coloração e tamanho uniforme e típico da variedade. Sem sujidade ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de</i>	Maços	600		

	<i>resíduos de fertilizantes.</i>				
14	Chuchu - Produto de primeira qualidade Lisa, com polpa intacta, com coloração e tamanho uniformes bem desenvolvidos típicos da variedade. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucados, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente a casca e resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente.	Kg	1100		
15	Repolho - Produto de primeira qualidade. Fresca, firme, com coloração e tamanho uniforme e típico da variedade. Sem sujidade ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.	Kg	500		
16	Tomate Pêra - Produto de Primeira qualidade, Fresca, firme, com coloração e tamanho uniforme e típico da variedade. Não apresentando manchas, Machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar que possam alterar sua aparência. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente.	Kg	700		
17	Vagem - Produto de Primeira qualidade, Fresca, firme, com coloração e tamanho uniforme e típico da variedade. Não apresentando manchas, Machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar que possam alterar sua aparência. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente.	Kg	100		

18	Quiabo - KG/ Fruto capsular, cônico, verde e peludo, de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	Kg	200		
19	Jiló - ótima qualidade, com tamanho e coloração uniformes; suficientemente desenvolvida; isenta de enfermidades, material terroso, defeitos que alterem a conformação e aparência; sem lesões de origem física e mecânica (rachaduras, perfurações)	Kg	150		
20	Mandioca Grauda descascada - KG / Primeira, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida.	Kg	250		
21	Carne Bovina – tipo Paleta em cubos (2 cm por 2 cm ou tiras(1 cm por 4 cm), conforme o pedido- Produto de primeira qualidade medindo toras 3cm por 1 cm com baixo teor de gordura, contendo o carimbo do SIF ou Secretaria Estadual de Agricultura, acondicionada em saco de polietileno com 2 ou 5 kg, conforme o pedido. Sem presença de manchas castanhas, verdes ou roxas, pontos brancos ou verdes. A textura não deve estar viscosa, pegajosa ou seca. Cor vermelha cereja. . O transporte deve ser refrigerado , capaz de manter a temperatura adequada do produto,de acordo com as exigências da vigilância sanitária.	Kg	2500		

22	<p>Carne Suína_ -Paleta desossado em cubos (4 cm por 4 cm). A carne deve apresentar- se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substancia contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de Agricultura, contendo na embalagem o SIF, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial. CGC, endereço de fabricante, distribuidor, condições de armazenamento e quantidade. A embalagem deve ser íntegra, sem ruptura, em saco de polietileno com 2 ou 5 kg, conforme o pedido. . O transporte deve ser refrigerado , capaz de manter a temperatura adequada do produto,de acordo com as exigências da vigilância sanitária.</p>	Kg	500		
23	<p>Frango (coxa e sobrecoxa Desossada) sem osso e sem pele resfriado. Produto de primeira qualidade. Com validade de 15 dias, acondicionada em saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, transparente, com até 2 Kg. Sem osso, resfriada, manipulado em boas condições de higiene, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. A carne deverá apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas, livre de parasitas, sujidades e larvas e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir com qualquer alteração. . O transporte deve ser refrigerado , capaz de manter a temperatura adequada do produto,de acordo com as exigências da vigilância sanitária.</p>	Kg	1500		

24	<p>Frango (coxa e sobrecoxa). Produto de primeira qualidade. Com validade de 15 dias, acondicionada em saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, transparente, com até 2 Kg. Sem osso, resfriada, manipulado em boas condições de higiene, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. A carne deverá apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas, livre de parasitas, sujidades e larvas e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir com qualquer alteração. . O transporte deve ser refrigerado , capaz de manter a temperatura adequada do produto,de acordo com as exigências da vigilância sanitária.</p>	Kg	1200		
25	<p>Filé de peito de frango, apresentando-se com Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante Que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de Agricultura, contendo na embalagem o SIF, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, Número de registro no órgão oficial, CGC, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso). A embalagem deve estar íntegra, sem Ruptura que possa causar contaminação. A carne de frango não deve apresentar nervos, cartilagem, ossos, penas, pele ou gordura aparente, resfriada em temperatura de 0 a no Máximo 4°C (quatro graus Celsius).</p>	Kg	400		

26	<i>Linguiça Mista - sem pimenta composta por carnes de porco e boi, selecionadas, sem pimenta, com odor, sabor e cor característico, com carga máxima de 10% de gordura, sem partes duras e nervuras e isenta de sujidades, resfriada e de excelente qualidade.</i>	Kg	600		
27	<i>Extrato de Tomate Sachês - pesando 300 g. Duplo concentrado puro, preparado com frutos maduros escolhidos, sãos, sem pele e sementes. Isentos de fermentação. Podendo conter adição de 0,1% de acucar e 0,5% de cloreto de sódio. Apresentação substância seca, menos cloreto de sódio, mínimo 33% p/p. Isento de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. Aparência: massa mole, mas concentrado. Cor: vermelha. Cheiro e sabor próprio. Validade mínima de 12 meses.</i>	Sachês	300		
28	<i>Feijão Comum - De cor clara, isto é, constituído de grãos com a mesma coloração admitindo-se no máximo 05% de misturas de outras classes e até 10% de mistura de variedades de classes de cores, isentos de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos, brotados, imaturos, manchados, mofados, carunchados e descolorados que prejudica sua aparência e qualidade, produção da última safra. Validade mínima de 06 meses. Embalagem: saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, contendo peso líquido de 02 kg. No rótulo da embalagem deverá estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e</i>	Kg	1500		

	<i>endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, número do registro no órgão competente. (De acordo com a legislação vigente).</i>				
29	Fubá de Milho -fabricado a partir de matérias primas sã, limpa. Produto obtido pela moagem do grão de milho, desgerminado ou não. Livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. Não podendo estar fermentado, rançoso e ter, no mínimo 14% p/p de umidade. Validade mínima de 03 meses. Embalagem: saco de polietileno atóxico, resistente, totalmente fechado com costura resistente com peso líquido de 500g. No rótulo da embalagem deverá 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 líquido, número do registro no órgão competente. (De acordo com a legislação vigente).	Kg	100		
30	Milho Verde em Conserva - Saches pesando 280 g.Grãos inteiros, com tamanho e forma regulares, sem aditivos químicos, conservados em água e sal. Livre de fermentação isenta de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais. O produto, inclusive o líquido de cobertura devem ocupar no mínimo 90% da capacidade do recipiente. Aparência: grãos inteiros de consistência própria, não esmagada. Validade mínima de 12 meses.	Saches	100		
31	Óleo Refinado de Soja - unidade com 900 ml. Preparado a partir de grãos de soja sãos e limpos. Sem conservantes. Livre de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais. Validade mínima de 12 meses. Embalagem: lata de	Litros	1000		

	<i>folha de flandres com verniz sanitário ou frasco de plástico atóxico contendo volume líquido de 900 ml, caixa com 20 unidades cada. No rótulo da embalagem deverá 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 líquido, número do registro no órgão competente. (De acordo com a legislação vigente).</i>				
32	Sal Refinado Iodado - Composto de no mínimo 96,95% de cloreto de sódio e sais de sódio. Acondicionado em saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, contendo peso líquido de 1 kg. No rótulo da embalagem deverá estar impressa 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 líquido, número de registro no órgão competente. (De acordo com a legislação vigente).	Kg	300		
33	Ervilha em conserva – Saches pesando 280 g Inteiras, com tamanho e forma regular, sem aditivos químicos, conservados em água e sal. Livre de fermentação isenta de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais. O produto, inclusive o líquido de cobertura devem ocupar, no mínimo 90% da capacidade do recipiente. Aparência: grãos inteiros de consistência próprios, não esmagados. Cor, cheiro e sabor próprios. Validade mínima de 12meses.	Saches	100		

34	<p>Vinagre – unidade com 750 ml preparado de modo limpo isenta de matéria terrosa e de detritos animais e vegetais. Sem conservantes e sem corantes. Livre de sujidades, parasitas e larvas. Aparência: líquido límpido. Cor, cheiro e sabor próprio. Validade mínima 06 meses. Embalagem: frasco de plástico atóxico com volume de 750 ml. No rótulo da embalagem deverá estar impressa 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 líquido, número de registro no órgão competente. (De acordo com a legislação vigente).</p>	Unidade	300		
35	<p>Açafrão: Pacotinhos pesando 20 g Da terra, produto de primeira qualidade, deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto e prazo de validade.</p>	Pacotinhos	150		
36	<p>Ovos de Galinha: ovos brancos de galinha, tamanho grande, de primeira qualidade, frescos, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo ministério da agricultura, acomodados em cartelas e embalados. As caixas deverão ter selo de procedência com data de validade e demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA.</p>	Dúzias	200		
37	<p>Orégano - contendo 20 grama cada pacotinho, com identificação do produto, Marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.</p>	Pacotinhos	150		

38	<p>Macarrão Fidelinho - Pacotes de 500 g de primeira qualidade, macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas; admitindo umidade máxima de 13%; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com informação nutricional; com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais. O macarrão, ao ser colocado na água não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. Suas condições deverão estar de acordo com o (RES.RDC12/01 ANVISA/MS), (RES.385/99 ANVS), (RES.12/78 CNNPA/MS), (PORT.74/94 VS/MS), (PORT.540/97 SVS).</p>	Kg	250		
39	<p>Macarrão Cabelo de anjo - Pacotes de 500 g de primeira qualidade, macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas; admitindo umidade máxima de 13%; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com informação nutricional; com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais. O macarrão, ao ser colocado na água não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. Suas condições deverão estar de acordo com o (RES.RDC12/01 ANVISA/MS), (RES.385/99 ANVS), (RES.12/78 CNNPA/MS), (PORT.74/94 VS/MS), (PORT.540/97 SVS).</p>	Kg	70		

40	<p>Macarrão Padre Nosso - Pacotes de 500 g de primeira qualidade, macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas; admitindo umidade máxima de 13%; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com informação nutricional; com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais. O macarrão, ao ser colocado na água não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. Suas condições deverão estar de acordo com o (RES.RDC12/01 ANVISA/MS), (RES.385/99 ANVS), (RES.12/78 CNNPA/MS), (PORT.74/94 VS/MS), (PORT.540/97 SVS).</p>	Kg	150		
41	<p>Macarrão Parafuso - Pacotes de 500 g de primeira qualidade, macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas; admitindo umidade máxima de 13%; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com informação nutricional; com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais. O macarrão, ao ser colocado na água não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. Suas condições deverão estar de acordo com o (RES.RDC12/01 ANVISA/MS), (RES.385/99 ANVS), (RES.12/78 CNNPA/MS), (PORT.74/94 VS/MS), (PORT.540/97 SVS).</p>	Kg	200		

42	<p>Macarrão Ave maria - Pacotes de 500 g de primeira qualidade, macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas; admitindo umidade máxima de 13%; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com informação nutricional; com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais. O macarrão, ao ser colocado na água não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. Suas condições deverão estar de acordo com o (RES.RDC12/01 ANVISA/MS), (RES.385/99 ANVS), (RES.12/78 CNNPA/MS), (PORT.74/94 VS/MS), (PORT.540/97 SVS).</p>	Kg	150		
43	<p>Amido de milho - Especificação : produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitas, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Umidade máxima 14%p/p, acidez 2,5%p/p, mínimo de amido 84%p/p e resíduo mineral fixo 0,2%p/p. - embalagem com peso líquido de 500g. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação.</p>	Kg	20		
44	<p>Farinha de trigo especial - tipo 1, pacote de 1kg enriquecida com ferro e ácido fólico, 100% pura, de excelente qualidade, pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrada e úmida. isenta de sujidades, mofos, larvas e insetos, com rótulo, identificação, data de fabricação, lote e validade de no mínimo 4 meses.</p>	Kg	15		

45	Creme de cebola - Pacotes pesando 68 g .Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. R\$- 4,30 R\$- 387,00 Página 22 de 49 Embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade.	Pacotes	100		
46	Creme de leite tradicional - UHT, embalagem TP ou lata de 200g, cor e textura cremosa uniforme característica do produto.	Unidade	200		
47	Leite integral - tipo longa vida, envasado em caixa tetra pak de 01 (um) litro, tratado termicamente pelo sistema UAT (Ultra Alta Temperatura), embalagem original do fabricante, com registro no MA-SIF, estampada na embalagem, informações do fabricante e data de vencimento;	Litro	500		
48	Louro - Pacotes pesando 30 g Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos R\$- 1,80 R\$- 172,80 Página 26 de 49 ou mofo. Embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade.	Pacotes	100		
49	Páprica picante - Pacotes de 20 g – Condimento, industrial, páprica, pó, culinária em geral, picante, em pó acondicionamento em Embalagem plástica resistente e transparente, rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade.	Pacotes	200		

50	Páprica doce - Pacotes pesando 20 g Deve apresentar aspecto de pó fino, de coloração avermelhada, com sabor e odor característico. Deve ser isenta de umidade, sujidade e corpos estranhos. Não poderá conter adição de sal, pimenta, glutamato e outros aditivos ou coadjuvantes de tecnologia. Não poderá conter glúten	Pacotes	200		
51	Chimichurri – Pacotes pesando 20 g tempero tipo chimichurri desidratado (salsa, orégano, cebola, alho, pimenta vermelha, pimentão e sal, embalagem plástica resistente e transparente, rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade.	Pacotes	400		
52	Noz moscada - embalagem de plástico transparente contendo 2 unidades cada embalagem. contendo marca do fabricante data de fabricacao e validade.	Pacotes	50		
53	Colorau - Descrição: Alimento a base de urucum; Características Adicionais: Em pó, sem sal, produtos temperadores e geradores de cor para as refeições, Registrado no Ministério da Agricultura ; Prazo De Validade: Mínimo 24 meses. Embalagem mínima de (100g). Tratamento Diferenciado: Tipo I - Participação Exclusiva de ME/EPP/Equiparada.	Kg	50		
VALOR GLOBAL:					

A empresa acima identificada declara que:

- Estão inclusas no valor cotado todas as despesas com mão de obra, bem como, todos os tributos e encargos fiscais, sociais, trabalhistas, previdenciários e comerciais e, ainda, os gastos com transporte e acondicionamento dos produtos em embalagens adequadas.
- Validade da proposta em conformidade com o termo de referência e edital.
- Prazo de inicio de fornecimento/execução de acordo com o estabelecido no termo de referencia e no edital.
- Que não possui como sócio, gerente e diretores, servidores da Prefeitura Municipal de Nova Aliança/SP, e ainda cônjuge, companheiro ou parente até terceiro grau.
- Que está de acordo com todos os termos constantes do edital e respectivo termo de referência.
- Que a proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega da proposta.

Localidade e data.

Nome completo e assinatura do representante legal da empresa

Observação: Serão desclassificadas as propostas que apresentarem cotações contendo preços excessivos, simbólicos, de valor zero ou inexequíveis, na forma da legislação em vigor, ou ainda, que ofereçam preços ou vantagens baseadas nas ofertas dos demais licitantes.

ANEXO V

MODELO DE DECLARAÇÃO EM CUMPRIMENTO AO INCISO XXXIII DO ARTIGO 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL, COMBINADO COM O INCISO VI DO ARTIGO 68 LEI Nº. 14.133/2021.

PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº. 16/2024

DECLARAÇÃO

_____, inscrito no CNPJ nº. _____, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº. _____ e do CPF nº. _____, **DECLARA**, para fins de cumprimento ao inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal, combinado com o inciso VI do art. 68 da Lei nº 14.133/2021, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

Ressalva: () emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz. Por ser expressão da verdade, firmamos a presente.

Localidade e data.

Nome completo e assinatura do representante legal da empresa

(Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima

ANEXO VI

MODELO DE DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE

_____, inscrita no CNPJ sob o nº._____, estabelecida a Rua _____, nº._____, na cidade de_____, por intermédio de seu representante legal, declara que sua empresa não foi considerada INIDÔNEA para licitar ou contratar com a Administração Pública, nos termos do inciso IV, do artigo 156 da Lei nº. 14.133/2021. Declaro também, que comunicarei qualquer fato superveniente a entrega dos documentos de habilitação, de acordo com as exigências do Edital de **PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS N.º. 16/2024** da Prefeitura Municipal de Nova Aliança/SP.

Localidade e data.

Nome completo e assinatura do representante legal da empresa

ANEXO VII

MODELO DE DECLARAÇÃO DE MICRO OU PEQUENA EMPRESA

A empresa _____, CNPJ nº. _____, sediada na Rua/Av. _____ nº. _____, Bairro _____, Cidade de _____, por intermédio de seu representante legal, contador ou técnico contábil, DECLARA expressamente, sob as penas da lei, que:-

- a) enquadra-se na situação de microempresa ou empresa de pequeno porte;
- b) o valor da receita bruta anual da sociedade, no último exercício, não excedeu o limite fixado nos incisos I e II, art. 3.º, da Lei Complementar n.º 123/06;
- c) não se enquadra em quaisquer das hipóteses de exclusão relacionadas no art. 3.º, § 4.º, incisos I a X, da mesma Lei.

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente.

Localidade e data.

Nome completo e assinatura do representante legal da empresa

Nome completo, número de inscrição no Conselho Regional de Contabilidade e assinatura do contador ou técnico contábil da empresa

ANEXO VIII

MODELO DE DECLARAÇÃO DE RESERVA DE CARGOS

PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS N°. 16/2024

_____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, estabelecida a Rua _____, nº _____, na cidade _____ de _____, por intermédio de seu representante legal, declara que sua empresa cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

Localidade e data.

Nome completo e assinatura do representante legal da empresa

ANEXO IX

MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Aos _____ dias do mês de _____, do ano de 2024, na sede da Prefeitura Municipal de Nova Aliança, localizada na Praça Padre João Nolte, nº 22 - Centro, na presença das testemunhas infra-assinadas, compareceram as partes contratadas, de um lado a **PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA ALIANÇA**, inscrita no CNPJ nº 45.094.232/0001-94, doravante denominada simplesmente "**CONTRATANTE**", neste ato representada pelo Sr. **JURANDIR BARBOSA DE MORAIS**, Prefeito Municipal no efetivo exercício do cargo, e de outro lado a empresa _____, inscrita no CNPJ sob nº. _____, com sede na cidade de _____, na Rua _____, nº. _____, neste ato representada por seu _____, brasileiro, _____, portador da Cédula de Identidade (RG) nº. _____, inscrito no CPF sob nº. _____, residente e domiciliado na cidade de _____, doravante denominada simplesmente "**CONTRATADA**", nos termos do art. 82 a 86 da Lei Federal nº. 14.133/2021 e das demais normas legais aplicáveis e, considerando o resultado do **PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 35/2024, PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº. 16/2024**, firmam a presente Ata de Registro de Preços, obedecidas as disposições da Lei Federal nº. 14.133/2021, suas alterações posteriores e as condições seguintes:-

CLAUSULA I – DO OBJETO

1.1. Através da presente ata ficam registrados os seguintes preços, para a Abertura de processo para eventual fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis para a confecção de marmitas para Terceira Idade, conforme condições e especificações constantes no Anexo I.

Item	DESCRIÇÃO	Unidade	Qtdade	Valor	Valor
				Unit.	Total
1	<i>Abobora Paulista – Boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</i>	Kg	900		
2	<i>Açúcar Cristal - Contendo no mínimo 98,3% de sacarose. Livre de fermentação, isentos de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais. Aparência, cor e cheiro próprios do tipo de açúcar. Sabor doce. Validade mínima de 12 meses. Embalagem: saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, contendo peso líquido de 05 Kg. No rótulo deverá estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e</i>	Kg	4000		

	<i>endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, número de registro no órgão competente. (De acordo com a legislação vigente).</i>				
3	Alho – Fresco, tipo especial, sem réstia, bulbo inteiro e são, sem brotos. Não apresentando grãos chochos, ardidados, manchados ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de fertilizantes. Contendo peso líquido de 10 Kg. No rótulo da embalagem deverá 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 líquido, número de registro no órgão competente (De acordo com a Legislação Vigente).	Kg	400		
4	Arroz -Grupo beneficiado/Sub-grupo Polido/Classe Longo Fino/Arroz agulhinha TIPO 1. Não contém glúten. No rótulo da embalagem deverá 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 líquido, número de registro no órgão competente (De acordo com a Legislação Vigente). Pacote c/ 5 Kilos	Kg	4000		
5	Batata inglesa -Produto de primeira qualidade lisa, lavada, com polpa íntacta, com coloração e tamanho uniformes bem desenvolvidos típicos da variedade. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam aparência e qualidade. Livre	Kg	1800		

	<i>da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente.</i>				
6	Batata Doce - lisa, firme e compacta, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, materiais terroso e sujidades, sem danos físicos emecânicos oriundos do manuseio etransporte, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos/ou agroecológicos.	Kg	400		
7	Beterraba –Produto de primeira qualidade Lisa, com polpa intacta, com coloração e tamanho uniformes bem desenvolvidos típicos da variedade. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucados, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente a casca e resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente.	Kg	250		
8	Berinjela - ótima qualidade, com tamanho e coloração uniformes; suficientemente desenvolvida; isenta de enfermidades, material terroso, defeitos que alterem a conformação e aparência; sem lesões de origem física e mecânica (rachaduras, perfurações)	Kg	200		
9	Brócolis Japonês - Fresco; de Primeira; Tamanho e Coloração Uniformes; Devendo Ser Bem Desenvolvida, Firme e Intacta; Firmes e Intactos; Isento de Enfermidade, Material Terroso e Umidade Externa Anormal; Resíduos de Fertilizantes, Sujidades, Parasitas, larvas; Sem Danos Físicos e Mecânicos Oriundo de Transporte e Manuseio.	Peças	250		

10	Cebola - Produto de primeira qualidade Lisa, com polpa intacta, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente.	Kg	700		
11	Cenoura: Produto de primeira qualidade Lisa, com polpa intacta, com coloração e tamanho uniformes bem desenvolvidos típicos da variedade. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucados, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente a casca e resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente.	Kg	1100		
12	Couve Flor Fresca: de Primeira; Tamanho e Coloração Uniformes; Devendo Ser Bem Desenvolvida; Firme e Intacta; Isenta de Enfermidades, Material Terroso e Umidade Externa Anormal; Livre de Resíduos de Fertilizantes Sujidades, parasitas e Larvas; Sem Danos Físicos e Mecânicos Oriundos do Manuseio e Transporte.	Peças	250		
13	Cheiro Verde - Maços de 180 g, produto de primeira qualidade. Fresca, firme, com coloração e tamanho uniforme e típico da variedade. Sem sujidade ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.	Maços	600		
14	Chuchu - Produto de primeira	Kg	1100		

	<i>qualidade Lisa, com polpa intacta, com coloração e tamanho uniformes bem desenvolvidos típicos da variedade. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucados, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente a casca e resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente.</i>				
15	Repolho - Produto de primeira qualidade. Fresca, firme, com coloração e tamanho uniforme e típico da variedade. Sem sujidade ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.	Kg	500		
16	Tomate Pêra - Produto de Primeira qualidade, Fresca, firme, com coloração e tamanho uniforme e típico da variedade. Não apresentando manchas, Machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar que possam alterar sua aparência. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente.	Kg	700		
17	Vagem - Produto de Primeira qualidade, Fresca, firme, com coloração e tamanho uniforme e típico da variedade. Não apresentando manchas, Machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar que possam alterar sua aparência. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente.	Kg	100		
18	Quiabo - KG/ Fruto capsular, cônico, verde e peludo, de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície	Kg	200		

	<i>externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.</i>				
19	<i>Jiló - ótima qualidade, com tamanho e coloração uniformes; suficientemente desenvolvida; isenta de enfermidades, material terroso, defeitos que alterem a conformação e aparência; sem lesões de origem física e mecânica (rachaduras, perfurações)</i>	Kg	150		
20	<i>Mandioca Grauda descascada - KG / Primeira, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida.</i>	Kg	250		
21	<i>Carne Bovina – tipo Paleta em cubos (2 cm por 2 cm ou tiras(1 cm por 4 cm), conforme o pedido- Produto de primeira qualidade medindo toras 3cm por 1 cm com baixo teor de gordura, contendo o carimbo do SIF ou Secretaria Estadual de Agricultura, acondicionada em saco de polietileno com 2 ou 5 kg, conforme o pedido. Sem presença de manchas castanhas, verdes ou roxas, pontos brancos ou verdes. A textura não deve estar viscosa, pegajosa ou seca. Cor vermelha cereja. . O transporte deve ser refrigerado , capaz de manter a temperatura adequada do produto,de acordo com as exigências da vigilância sanitária.</i>	Kg	2500		
22	<i>Carne Suína_ -Paleta desossado em cubos (4 cm por 4 cm). A carne deve apresentar- se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substancia contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de</i>	Kg	500		

	<p>acordo com a legislação sanitária e Ministério de Agricultura, contendo na embalagem o SIF, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial. CGC, endereço de fabricante, distribuidor, condições de armazenamento e quantidade. A embalagem deve ser íntegra, sem ruptura, em saco de polietileno com 2 ou 5 kg, conforme o pedido. . O transporte deve ser refrigerado , capaz de manter a temperatura adequada do produto,de acordo com as exigências da vigilância sanitária.</p>				
23	<p>Frango (coxa e sobrecoxa Desossada) sem osso e sem pele resfriado. Produto de primeira qualidade. Com validade de 15 dias, acondicionada em saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, transparente, com até 2 Kg. Sem osso, resfriada, manipulado em boas condições de higiene, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. A carne deverá apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas, livre de parasitas, sujidades e larvas e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir com qualquer alteração. . O transporte deve ser refrigerado , capaz de manter a temperatura adequada do produto,de acordo com as exigências da vigilância sanitária.</p>	Kg	1500		

24	<p>Frango (coxa e sobrecoxa). Produto de primeira qualidade. Com validade de 15 dias, acondicionada em saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, transparente, com até 2 Kg. Sem osso, resfriada, manipulado em boas condições de higiene, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. A carne deverá apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas, livre de parasitas, sujidades e larvas e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir com qualquer alteração. . O transporte deve ser refrigerado , capaz de manter a temperatura adequada do produto,de acordo com as exigências da vigilância sanitária.</p>	Kg	1200		
25	<p>Filé de peito de frango, apresentando-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante Que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de Agricultura, contendo na embalagem o SIF, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, Número de registro no órgão oficial, CGC, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso). A embalagem deve estar íntegra, sem Ruptura que possa causar contaminação. A carne de frango não deve apresentar nervos, cartilagem, ossos, penas, pele ou gordura aparente, resfriada em temperatura de 0 a no Máximo 4°C (quatro graus Celsius).</p>	Kg	400		

26	Linguiça Mista - sem pimenta composta por carnes de porco e boi, selecionadas, sem pimenta, com odor, sabor e cor característico, com carga máxima de 10% de gordura, sem partes duras e nervuras e isenta de sujidades, resfriada e de excelente qualidade.	Kg	600		
27	Extrato de Tomate Sachês - pesando 300 g. Duplo concentrado puro, preparado com frutos maduros escolhidos, sãos, sem pele e sementes. Isentos de fermentação. Podendo conter adição de 0,1% de acucar e 0,5% de cloreto de sódio. Apresentação substância seca, menos cloreto de sódio, mínimo 33% p/p. Isento de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. Aparência: massa mole, mas concentrado. Cor: vermelha. Cheiro e sabor próprio. Validade mínima de 12 meses.	Sachês	300		
28	Feijão Comum - De cor clara, isto é, constituído de grãos com a mesma coloração admitindo-se no máximo 05% de misturas de outras classes e até 10% de mistura de variedades de classes de cores, isentos de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos, brotados, imaturos, manchados, mofados, carunchados e descolorados que prejudica sua aparência e qualidade, produção da última safra. Validade mínima de 06 meses. Embalagem: saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, contendo peso líquido de 02 kg. No rótulo da embalagem deverá 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	Kg	1500		

	<i>líquido, número do registro no órgão competente. (De acordo com a legislação vigente).</i>				
29	Fubá de Milho -fabricado a partir de matérias primas sã, limpa. Produto obtido pela moagem do grão de milho, desgerminado ou não. Livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. Não podendo estar fermentado, rançoso e ter, no mínimo 14% p/p de umidade. Validade mínima de 03 meses. Embalagem: saco de polietileno atóxico, resistente, totalmente fechado com costura resistente com peso líquido de 500g. No rótulo da embalagem deverá 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 líquido, número do registro no órgão competente. (De acordo com a legislação vigente).	Kg	100		
30	Milho Verde em Conserva - Saches pesando 280 g.Grãos inteiros, com tamanho e forma regulares, sem aditivos químicos, conservados em água e sal. Livre de fermentação isenta de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais. O produto, inclusive o líquido de cobertura devem ocupar no mínimo 90% da capacidade do recipiente. Aparência: grãos inteiros de consistência própria, não esmagada. Validade mínima de 12 meses.	Saches	100		

31	<p>Óleo Refinado de Soja - unidade com 900 ml. Preparado a partir de grãos de soja são e limpos. Sem conservantes. Livre de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais. Validade mínima de 12 meses. Embalagem: lata de folha de flandres com verniz sanitário ou frasco de plástico atóxico contendo volume líquido de 900 ml, caixa com 20 unidades cada. No rótulo da embalagem deverá 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 líquido, número do registro no órgão competente. (De acordo com a legislação vigente).</p>	Litros	1000		
32	<p>Sal Refinado Iodado - Composto de no mínimo 96,95% de cloreto de sódio e sais de sódio. Acondicionado em saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, contendo peso líquido de 1 kg. No rótulo da embalagem deverá estar impressa 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 líquido, número de registro no órgão competente. (De acordo com a legislação vigente).</p>	Kg	300		
33	<p>Ervilha em conserva – Sachês pesando 280 g Inteiras, com tamanho e forma regular, sem aditivos químicos, conservados em água e sal. Livre de fermentação isenta de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais. O produto, inclusive o líquido de cobertura devem ocupar, no mínimo 90% da capacidade do recipiente. Aparência: grãos inteiros de</p>	Sachês	100		

	<i>consistência próprios, não esmagados. Cor, cheiro e sabor próprios. Validade mínima de 12 meses.</i>				
34	<i>Vinagre – unidade com 750 ml preparado de modo limpo isenta de matéria terrosa e de detritos animais e vegetais. Sem conservantes e sem corantes. Livre de sujidades, parasitas e larvas. Aparência: líquido límpido. Cor, cheiro e sabor próprio. Validade mínima 06 meses. Embalagem: frasco de plástico atóxico com volume de 750 ml. No rótulo da embalagem deverá estar impressa 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 líquido, número de registro no órgão competente. (De acordo com a legislação vigente).</i>	<i>Unidade</i>	<i>300</i>		
35	<i>Açafrão: Pacotinhos pesando 20 g Da terra, produto de primeira qualidade, deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto e prazo de validade.</i>	<i>Pacotinhos</i>	<i>150</i>		
36	<i>Ovos de Galinha: ovos brancos de galinha, tamanho grande, de primeira qualidade, frescos, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo ministério da agricultura, acomodados em cartelas e embalados. As caixas deverão ter selo de procedência com data de validade e demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA.</i>	<i>Dúzias</i>	<i>200</i>		

37	Orégano - contendo 20 grama cada pacotinho, com identificação do produto, Marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	Pacotinhos	150		
38	Macarrão Fidelinho - Pacotes de 500 g de primeira qualidade, macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas; admitindo umidade máxima de 13%; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com informação nutricional; com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais. O macarrão, ao ser colocado na água não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. Suas condições deverão estar de acordo com o (RES.RDC12/01 ANVISA/MS), (RES.385/99 ANVS), (RES.12/78 CNNPA/MS), (PORT.74/94 VS/MS), (PORT.540/97 SVS).	Kg	250		
39	Macarrão Cabelo de anjo - Pacotes de 500 g de primeira qualidade, macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas; admitindo umidade máxima de 13%; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com informação nutricional; com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais. O macarrão, ao ser colocado na água não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. Suas condições deverão estar de acordo com o (RES.RDC12/01 ANVISA/MS), (RES.385/99 ANVS), (RES.12/78 CNNPA/MS), (PORT.74/94 VS/MS), (PORT.540/97 SVS).	Kg	70		

	SVS).				
40	<p>Macarrão Padre Nosso - Pacotes de 500 g de primeira qualidade, macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas; admitindo umidade máxima de 13%; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com informação nutricional; com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais. O macarrão, ao ser colocado na água não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. Suas condições deverão estar de acordo com o (RES.RDC12/01 ANVISA/MS), (RES.385/99 ANVS), (RES.12/78 CNNPA/MS), (PORT.74/94 VS/MS), (PORT.540/97 SVS).</p>	Kg	150		
41	<p>Macarrão Parafuso - Pacotes de 500 g de primeira qualidade, macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas; admitindo umidade máxima de 13%; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com informação nutricional; com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais. O macarrão, ao ser colocado na água não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. Suas condições deverão estar de acordo com o (RES.RDC12/01 ANVISA/MS), (RES.385/99 ANVS), (RES.12/78 CNNPA/MS), (PORT.74/94 VS/MS), (PORT.540/97 SVS).</p>	Kg	200		

42	<p>Macarrão Ave maria - Pacotes de 500 g de primeira qualidade, macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas; admitindo umidade máxima de 13%; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com informação nutricional; com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais. O macarrão, ao ser colocado na água não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. Suas condições deverão estar de acordo com o (RES.RDC12/01 ANVISA/MS), (RES.385/99 ANVS), (RES.12/78 CNNPA/MS), (PORT.74/94 VS/MS), (PORT.540/97 SVS).</p>	Kg	150		
43	<p>Amido de milho - Especificação : produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitas, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Umidade máxima 14%p/p, acidez 2,5%p/p, mínimo de amido 84%p/p e resíduo mineral fixo 0,2%p/p. - embalagem com peso líquido de 500g. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação.</p>	Kg	20		
44	<p>Farinha de trigo especial - tipo 1, pacote de 1kg enriquecida com ferro e ácido fólico, 100% pura, de excelente qualidade, pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrada e úmida. isenta de sujidades, mofo, larvas e insetos, com rótulo, identificação, data de fabricação, lote e validade de no</p>	Kg	15		

	<i>mínimo 4 meses.</i>				
45	Creme de cebola - Pacotes pesando 68 g .Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. R\$- 4,30 R\$- 387,00 Página 22 de 49 Embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade.	Pacotes	100		
46	Creme de leite tradicional - UHT, embalagem TP ou lata de 200g, cor e textura cremosa uniforme característica do produto.	Unidade	200		
47	Leite integral - tipo longa vida, envasado em caixa tetra pak de 01 (um) litro, tratado termicamente pelo sistema UAT (Ultra Alta Temperatura), embalagem original do fabricante, com registro no MA-SIF, estampada na embalagem, informações do fabricante e data de vencimento;	Litro	500		
48	Louro - Pacotes pesando 30 g Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos R\$- 1,80 R\$- 172,80 Página 26 de 49 ou mofo. Embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade.	Pacotes	100		
49	Páprica picante - Pacotes de 20 g – Condimento, industrial, páprica, pó, culinária em geral, picante, em pó acondicionamento em Embalagem plástica resistente e transparente, rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade.	Pacotes	200		

50	Páprica doce - Pacotes pesando 20 g Deve apresentar aspecto de pó fino, de coloração avermelhada, com sabor e odor característico. Deve ser isenta de umidade, sujidade e corpos estranhos. Não poderá conter adição de sal, pimenta, glutamato e outros aditivos ou coadjuvantes de tecnologia. Não poderá conter glúten.	Pacotes	200		
51	Chimichurri – Pacotes pesando 20 g tempero tipo chimichurri desidratado (salsa, orégano, cebola, alho, pimenta vermelha, pimentão e sal, embalagem plástica resistente e transparente, rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade.	Pacotes	400		
52	Noz moscada - embalagem de plástico transparente contendo 2 unidades cada embalagem. contendo marca do fabricante data de fabricação e validade.	Pacotes	50		
53	Colorau - Descrição: Alimento a base de urucum; Características Adicionais: Em pó, sem sal, produtos temperadores e geradores de cor para as refeições, Registrado no Ministério da Agricultura ; Prazo De Validade: Mínimo 24 meses. Embalagem mínima de (100g). Tratamento Diferenciado: Tipo I - Participação Exclusiva de ME/EPP/Equiparada.	Kg	50		
VALOR GLOBAL:					

CLAUSULA II – DA VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1. A presente Ata de Registro de Preços terá a validade de 01 (um) ano, contados a partir da data de assinatura, podendo ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

2.2. Nos termos do art. 83 da Lei Federal nº. 14.133/2021, durante o prazo de validade desta Ata de Registro de Preços, o Município de Nova Aliança não será obrigado a aquisição, exclusivamente por seu intermédio desta, dos produtos/serviços referidos na Cláusula I, podendo utilizar, para tanto, outros meios, desde que

permitidos em lei, sem que, desse fato, caiba recurso ou indenização de qualquer espécie à empresa detentora.

2.3. Em cada aquisição decorrente desta Ata, serão observadas, quanto ao preço, as cláusulas e condições constantes do Pregão Presencial para Registro de Preços nº. 03/2024, que precedeu a integra do presente instrumento de compromisso, independentemente de transcrição, por ser de pleno conhecimento das partes.

CLÁUSULA III – DO PAGAMENTO

3.1. O pagamento será efetuado em até 30 dias, pela Tesouraria Municipal, após o faturamento dos produtos/serviços.

3.2. Nos pagamentos realizados após a data convencionada, incidirá juros de 0,5% (cinco décimos por cento) ao mês, até a data da efetivação do pagamento e correção monetária pelo índice INPC, pro rata dia.

CLAUSULA IV – DA ENTREGA/EXECUÇÃO E DO PRAZO

4.1. O prazo de entrega/execução do(s) produtos/serviços será o especificado no termo de referência, que faz parte integrante desta, a contar da emissão da nota de empenho e confirmação de pedido.

4.2. A **empresa vencedora** deverá entregar/executar qualquer quantidade solicitada pelo Município, não podendo, portanto, estipular cotas mínimas ou máximas, para remessa do produto/serviço, sendo que as quantidades mencionadas, são estimadas para 01 (um) ano.

4.3. Além do transporte e entrega nos locais designados pelo Município, deverá a licitante vencedora também descarregar e armazenar o produto em local indicado por servidor, comprometendo-se, ainda, integralmente com eventuais danos causados aos mesmos.

4.4. Para todos os itens serão avaliados os condicionamentos dos produtos no momento da entrega. Embalagens violadas, com vazamentos, produtos manchados, sujos ou produtos com aparência duvidosa farão com que os produtos não sejam aceitos.

4.5. Não serão aceitos na entrega/execução, produtos de marcas ou serviços diferentes daqueles constantes na(s) proposta(s) vencedora(s). No caso de propostas que apresentarem mais de uma marca para um único item, em se tratando de produtos, o Município reserva-se o direito de escolher a que melhor lhe convier.

4.6. Verificada a desconformidade de algum dos produtos/serviços, a licitante vencedora deverá promover as correções necessárias no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, ou em prazo previamente acordado entre as partes, sujeitando-se às penalidades previstas no edital.

4.7. Toda e qualquer entrega de produto/serviço fora do estabelecido no edital, será imediatamente notificada à(s) licitante(s) vencedora(s) que ficará(ão) obrigada(s) a substituir os produtos/serviços, o que fará(ão) prontamente, ficando entendido que correrão por sua conta e risco tais substituições, podendo serem aplicadas também às sanções previstas em Lei e neste instrumento.

4.8. Além do transporte e entrega nos locais designados pelo Município, deverá a licitante vencedora também descarregar e armazenar o produto em local indicado por servidor, comprometendo-se, ainda, integralmente com eventuais danos causados aos mesmos.

4.9. Para todos os itens serão avaliados os acondicionamentos dos produtos no momento da entrega. Embalagens violadas, com vazamentos, produtos manchados, sujos ou produtos com aparência duvidosa farão com que os produtos não sejam aceitos.

CLÁUSULA V – DAS OBRIGAÇÕES

5.1. Do Município:-

5.1.1. Atestar nas Notas Fiscais/faturas a efetiva entrega do objeto desta Ata, conforme ajusterepresentado pela Nota de Empenho;

5.1.2. Aplicar à Detentora da Ata penalidades ou sanções, quando for o caso;

5.1.3. Prestar à Detentora da Ata toda e qualquer informação, por esta solicitada, necessária à perfeita execução do empenho;

5.1.4. Efetuar o pagamento à Detentora da Ata no prazo avençado, após a entrega da Nota Fiscal no setor competente;

5.1.5. Notificar, por escrito, à Detentora da Ata da aplicação de qualquer sanção.

5.2. Da Detentora da Ata:-

5.2.1. Serão de inteira responsabilidade da empresa, os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais ou quaisquer outros decorrentes da execução deste contrato, isentando o Município de qualquer responsabilidade no tocante a vínculo empregatício ou obrigações previdenciárias, no caso de reclamações trabalhistas, ações de responsabilidade civil e penal, decorrentes dos serviços e de qualquer tipo de demanda;

5.2.2. A empresa assume o compromisso formal de executar todas as tarefas, objeto da presente ata, com perfeição e acuidade;

5.2.3. Deverá a empresa manter atualizados os pagamentos decorrentes da contratação (quando ocorrer), como salário de empregados e quaisquer outros, ficando a cargo da mesma a responsabilidade por quaisquer acidentes que possam vir a ser vítimas seus empregados, quando em serviço, e por tudo quanto às leis trabalhistas e previdenciárias lhe asseguram;

5.2.4. A empresa será responsável por quaisquer danos materiais e/ou pessoais causados ao Município, ou a terceiros, provocados por seus empregados, ainda que por omissão involuntária, devendo ser adotadas, dentro de 48 horas, as providências necessárias para o ressarcimento;

5.2.5. Deverão ser prestados pela empresa, todos os esclarecimentos que forem solicitados pelo Município, e cujas reclamações se obriga a atender prontamente;

5.2.6. No valor registrado estão incluídas todas as despesas de fretes, taxas, impostos e seguros, bem como quaisquer outros encargos que incidam ou venham a incidir sobre o produto/serviço.

CLÁUSULA VI – DAS PENALIDADES

6.1. O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações:

I - dar causa à inexecução parcial do contrato;

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

III - dar causa à inexecução total do contrato;

IV - deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

V - não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

- VI** - não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- VII** - ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- VIII** - apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- IX** - fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- X** - comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- XI** - praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- XII** - praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº. 12.846, de 1º de agosto de 2013.

6.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas nesta Lei as seguintes sanções:

- I** - advertência;
- II** - multa;
- III** - impedimento de licitar e contratar;
- IV** - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

6.2.1. Na aplicação das sanções serão considerados:

- I** - a natureza e a gravidade da infração cometida;
- II** - as peculiaridades do caso concreto;
- III** - as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- IV** - os danos que dela provierem para a Administração Pública;
- V** - a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

6.3. A sanção prevista no inciso I do item 6.2, será aplicada exclusivamente pela infração administrativa prevista no inciso I do caput do art. 155 da Lei nº. 14.133/2021, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

6.4. A sanção prevista no inciso II do item 6.2, calculada na forma do contrato, será de 15% (quinze por cento) do valor do contrato celebrado e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 da Lei nº. 14.133/2021.

6.5. A sanção prevista no inciso III do item 6.2 será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do art. 155 da Lei nº. 14.133/2021, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta desta Prefeitura Municipal, pelo prazo de 3 (três) anos.

6.6. A sanção prevista no inciso IV do item 6.2. será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do art. 155 da Lei nº. 14.133/2021, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no item 6.5., 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.

6.7. A sanção estabelecida no inciso IV do item 6.2 será precedida de análise jurídica e observará as seguintes regras:

- I** - quando aplicada por órgão do Poder Executivo, será de competência exclusiva do prefeito municipal.

6.8. As sanções previstas nos incisos I, III e IV do item 6.2. deste termo, poderão ser aplicadas

cumulativamente com a prevista no inciso II do mesmo item.

6.9. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

6.10. A aplicação das sanções previstas no item 6.2 não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

6.11. Na aplicação da sanção prevista no inciso II do item 6.2., será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

6.12. A aplicação das sanções previstas nos incisos III e IV do item 6.2. requererá a instauração de processo de responsabilização, a ser conduzido por comissão composta de 2 (dois) ou mais servidores, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o contratado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

CLÁUSULA VII – DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL

7.1. Os preços contratados serão fixos e irrevogáveis, pelo período de 12 (doze) meses a partir da data do orçamento estimado.

7.2. Os valores registrados poderão ser corrigido anualmente mediante requerimento da contratada, após o interregno mínimo de um ano, contado a partir da data limite do orçamento estimado, pela variação do IPCA, tomando-se por base a data da apresentação da proposta.

7.3. A periodicidade do reajuste é anual, aplicado somente aos pagamentos de valores referentes a eventos físicos realizados a partir do 1º (primeiro) dia imediatamente subsequente ao término do 12º (décimo segundo) mês e, assim, sucessivamente, contado desde a data da apresentação da proposta e de acordo com a vigência do contrato.

7.4. Após a aplicação do reajuste, o novo valor da parcela ou saldo contratual terá vigência e passará a ser praticado, pelo próximo período de 01 (um) ano, sem reajuste adicional e, assim, sucessivamente, durante a existência jurídica do contrato.

7.5. Ocorrendo o desequilíbrio econômico-financeiro do contrato, poderá ser restabelecida a relação que as partes pactuaram inicialmente, nos termos do art. 124, inciso II, alínea d), da Lei nº. 14.133/2021, mediante comprovação documental e requerimento expresso do contratado.

7.6. O equilíbrio econômico deverá ser precedido de pesquisa de preços prévia no mercado, banco de dados, índices ou tabelas oficiais e/ou outros meios disponíveis que assegurem o levantamento adequado das condições de mercado, envolvendo todos os elementos materiais para fins de guardar a justa remuneração do objeto contratado e no embasamento da decisão de deferir ou rejeitar o pedido.

CLÁUSULA VIII – DA REVISÃO E CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

8.1. A Administração realizará pesquisa de mercado periodicamente, em intervalos não superiores a 12 (doze) meses, a fim de verificar a vantajosidade dos preços registrados nesta Ata.

8.2. Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo do objeto registrado, cabendo à Administração promover as

negociações junto ao(s) fornecedor(es).

8.3. Quando o preço registrado se tornar superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, a Administração convocará o(s) fornecedor(es) para negociar(em) a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado.

8.4. O fornecedor que não aceitar reduzir seu preço ao valor praticado pelo mercado será liberado do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.

8.4.1. A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original.

8.5. Quando o preço de mercado se tornar superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:

8.5.1. Liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados; e

8.5.2. Convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.

8.6. Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação desta ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

8.7. O registro do fornecedor será cancelado quando:

8.7.1. descumprir as condições da ata de registro de preços;

8.7.2. não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

8.7.3. não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese de se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou

8.7.4. sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº. 14.133/21.

8.7.5. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nos incisos I, II e IV do caput será formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

8.7.6. O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:

8.7.6.1. por razão de interesse público; ou

8.7.6.2. a pedido do fornecedor.

CLÁUSULA IX - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

9.1. As despesas decorrentes da aquisição, objeto desta licitação ocorrerá à conta dos recursos consignados no orçamento da Prefeitura, por programa, projeto, fonte de recursos e elemento de despesa para este exercício e o exercício seguinte.

CLÁUSULA X – DA AUTORIZAÇÃO PARA AQUISIÇÃO

10.1. A aquisição dos itens objeto da presente Ata de Registro de Preços serão autorizadas, em cada caso, pelo Ordenador da Despesa correspondente, sendo obrigatório informar ao Setor de Compras os quantitativos das aquisições.

10.1.1. A emissão das notas de empenho, sua retificação ou cancelamento, total ou parcial serão, igualmente, autorizados pela mesma autoridade, ou a quem está delegar a competência para tanto.

CLÁUSULA XI – DO RECEBIMENTO

11.1. Para o recebimento do objeto desta licitação deverá ser seguido a seguinte forma:-

- a) provisoriamente, no ato da entrega, para efeito de posterior verificação da conformidade com osolicitado na licitação;
- b) definitivamente, com a emissão do respectivo Termo de Recebimento, no prazo máximo de 05 (cinco) dias consecutivos contados após o recebimento provisório.

CLÁUSULA XII – DAS COMUNICAÇÕES

12.1. As comunicações entre as partes, relacionadas com o acompanhamento e controle da presente Ata, serão feitas sempre por escrito.

CLÁUSULA XIII – DAS RESPONSABILIDADES E DEVERES DE PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

13.1. A CONTRATADA fica ciente de que deve estrita obediência aos fundamentos, princípios e regras contidas na Lei Federal nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, a denominada Lei Geral de Proteção de Dados – LGPD.

13.2. A CONTRATADA tem ciência de que dado pessoal é a informação relacionada à qualquer pessoa natural identificada ou identificável, considerando-se o dever das partes à proteção dos direitos fundamentais de liberdade e de privacidade e o livre desenvolvimento da personalidade humana, relativos ao tratamento de dados pessoais, inclusive nos meios digitais, nos termos da Lei Geral de Proteção de Dados – LGPD.

Parágrafo único. O tratamento de dados pessoais dar-se-á de acordo com as bases legais previstas nas hipóteses dos artigos 7º, 11 e 14 da Lei 13.709/2018, às quais se submeterão os serviços, sempre tendo por escopo propósitos legítimos, específicos, explícitos e informados ao titular.

13.3. A CONTRATADA obriga-se ao dever de proteção, confidencialidade, sigilo dos dados pessoais a que tiver acesso em razão deste contrato, bem como a lhes dar tratamento adequado, nos termos da LGPD e suas alterações e regulamentações posteriores, comprometendo-se a cumprir, inclusive, as eventuais orientações do Controlador e do Encarregado de Dados Pessoais do município CONTRATANTE especificamente ao presente contrato.

§ 1º A CONTRATADA não poderá se utilizar de informação, dados pessoais ou base de dados a que tenha acesso para fins distintos da finalidade pública para que foram tratados, muito menos utilizá-los sem que haja relação com a execução dos serviços especificados no contrato em referência.

§ 2º Em caso de necessidade de coleta de dados pessoais dos titulares mediante consentimento, indispensável à própria prestação do serviço, esta será realizada após prévia aprovação expressa do município CONTRATANTE, responsabilizando-se a CONTRATADA pelas operações de tratamento.

13.4. A CONTRATADA obriga-se a implementar medidas técnicas e administrativas aptas a promover a segurança, a proteção, a confidencialidade e o sigilo de toda informação, dados pessoais e/ou base de dados que tenha acesso, a fim de evitar acessos não autorizados, acidentes, vazamentos acidentais ou ilícitos que causem destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer outra forma de tratamento inadequado ou ilícito; tudo isso de forma a reduzir o risco ao qual o objeto do contrato ou o município CONTRATANTE está exposto.

13.5. A CONTRATADA deverá manter os registros de tratamento de dados pessoais que realizar em virtude deste contrato, assim como aqueles compartilhados, com condições de rastreabilidade e de prova eletrônica a qualquer tempo.

§ 1º A CONTRATADA deverá permitir a realização de auditorias ou diligências por parte do município CONTRATANTE em razão das responsabilidades e deveres inerentes à LGPD e disponibilizar toda a informação necessária para demonstrar o cumprimento das obrigações relacionadas à sistemática de proteção de dados.

§ 2º A CONTRATADA deverá apresentar ao município CONTRATANTE, sempre que solicitada, toda e qualquer informação e documentação que comprovem a implementação dos requisitos de segurança especificados na contratação, de forma a assegurar a auditabilidade do objeto contratado, bem como os demais dispositivos legais aplicáveis.

13.6. A CONTRATADA se responsabilizará por assegurar que todos os seus colaboradores, consultores, e/ou prestadores de serviços que, no exercício das suas atividades, tenham acesso e/ou conhecimento da informação e/ou dos dados pessoais tratados em razão deste contrato, respeitem o dever de proteção, confidencialidade e sigilo, devendo estes assumir compromisso formal de preservar a confidencialidade e segurança de tais dados, documento que estar disponível em caráter permanente para exibição ao município CONTRATANTE, sempre que solicitado.

Parágrafo único. A CONTRATADA deverá promover a revogação de todos os privilégios de acesso aos sistemas, informações e recursos do município CONTRATANTE, em caso de desligamento de funcionário ou terceiros das atividades inerentes à execução do presente Contrato.

13.7. A CONTRATADA não poderá disponibilizar ou transmitir a terceiros, sem prévia autorização por escrito do município CONTRATANTE, informação, dados pessoais ou base de dados a que tenha acesso em razão do cumprimento do objeto deste instrumento contratual.

Parágrafo único. Caso autorizada transmissão de dados pela CONTRATADA a terceiros, as informações fornecidas/compartilhadas devem se limitar ao estritamente necessário para o fiel desempenho da execução do instrumento contratual.

13.8. A CONTRATADA deverá adotar planos de resposta a incidentes de segurança eventualmente ocorridos durante o tratamento dos dados coletados para a execução das finalidades deste contrato, bem como dispor de mecanismos que possibilitem a sua remediação, de modo a evitar ou minimizar eventuais danos aos titulares dos dados.

13.9. A CONTRATADA deverá comunicar formalmente e de imediato ao fiscal ou gestor do presente contrato a ocorrência de qualquer risco, ameaça ou incidente de segurança que possa acarretar comprometimento ou dano potencial ou efetivo a titular de dados pessoais, evitando atrasos por conta de verificações ou inspeções.

Parágrafo único. A comunicação acima mencionada não eximirá a CONTRATADA das obrigações, e/ou sanções que possam incidir em razão da perda de informação, dados pessoais e/ou base de dados.

13.10. Encerrada a execução do contrato ou após a satisfação da finalidade pretendida, a CONTRATADA interromperá o tratamento dos dados pessoais disponibilizados pelo município CONTRATANTE e, em até trinta dias corridos, lavrará uma declaração externando que eliminou completamente os Dados Pessoais a que teve acesso e todas as cópias porventura existentes (seja em formato digital ou físico), salvo quando a CONTRATADA tenha que manter os dados para cumprimento de obrigação legal.

§ 1º A declaração a que se obriga a CONTRATANTE, mencionada nesta cláusula, será condição indispensável para liquidação e pagamento dos valores finais a ela devidos e de responsabilidade do município CONTRATANTE.

§ 2º Em não havendo saldo final a ser pago e não observando a CONTRATANTE o prazo previsto no *caput* deste artigo, ser-lhe-á aplicada multa de 0,3% (zero vírgula três por cento) do valor do contrato por dia de atraso, tendo como limite total da avença celebrada entre as partes, independentemente de ter-se expirado a vigência contratual.

13.11. A CONTRATADA ficará obrigada a assumir total responsabilidade e ressarcimento por todo e qualquer dano e/ou prejuízo sofrido, incluindo sanções aplicadas pela autoridade nacional, decorrentes de tratamento inadequado dos dados pessoais compartilhados pelo município CONTRATANTE, em face das finalidades pretendidas neste contrato.

13.12. A CONTRATADA ficará obrigada a assumir total responsabilidade pelos danos patrimoniais, morais, individuais ou coletivos que venham a ser causados em razão do descumprimento de suas obrigações legais no processo de tratamento dos dados compartilhados pelo município CONTRATANTE.

Parágrafo único. Eventuais responsabilidades serão apuradas de acordo com o que dispõe a Seção III, Capítulo VI da Lei Federal nº13.709/2018, sem prejuízo da multa contratual estabelecida neste instrumento.

CLÁUSULA XIV – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

14.1. Integram esta Ata, o Edital do Pregão Presencial para Registro de Preços e a proposta da empresa detentora da presente ata.

14.2. Os casos omissos serão resolvidos de acordo com a Lei Federal nº. 14.133/2021 e nas demais normas aplicáveis. Subsidiariamente, aplicar-se-ão os princípios gerais de direito.

CLÁUSULA XV – DO FORO

15.1. As partes elegem o Foro da Comarca de Potirendaba - SP, como único competente para dirimir quaisquer ações oriundas desta Ata.

E, por haverem assim pactuado, assinam, este instrumento na presença das testemunhas abaixo.

MUNICIPIO DE NOVA ALIANÇA
JURANDIR BARBOSA DE MORAIS
CONTRATANTE

RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA DETENTORA
REPRESENTANTE LEGAL
CONTRATADA

TESTEMUNHAS:-

NOME
RG

Nome
RG

