

PROCESSO DE LICITAÇÃO N° 036/2025
PREGÃO PRESENCIAL N° 005/2025

PREÂMBULO

O Município de RIO NOVO, torna público que se fará realizar licitação para contratar interessados visando a fornecimento dos produtos descritos no ANEXO I.

O certame está instaurado na modalidade de **Pregão Presencial – Sistema de Registro de Preços** que tem por **objeto a futura e eventual contratação de empresa visando o fornecimento de gêneros alimentícios em atendimento as necessidades dos setores do Município de Rio Novo/MG, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos, com o julgamento tipo MENOR PREÇO POR ITEM – EXCLUSIVA PARA ME.**

Tanto a licitação quanto a execução do objeto serão regidos pela Lei Federal nº 14.133 de 1º de abril de 2021, Lei Complementar nº 123/2006, e demais legislações aplicáveis.

Entrega dos Envelopes

Os envelopes serão recebidos durante o expediente normal da entidade, até a data e hora definidas para a abertura da documentação, no seguinte local:

Pregoeiro e Equipe de Apoio

MUNICÍPIO DE RIO NOVO
RUA PRAÇA PREF. RONALDO DUTRA BORGES, N° 001
BAIRRO CENTRO

Abertura da Documentação

A documentação dos licitantes será aberta em sessão pública, no local acima identificado, na seguinte data e horário.

DATA: 11/04/2025

HORÁRIO: 08h30min.

JUSTIFICATIVA PARA A REALIZAÇÃO DO PREGÃO PRESENCIAL:

O presente certame ainda será realizado na forma presencial uma vez, que a Equipe de Contratação, Pregoeiro e servidores estão em processo de capacitação e treinamento para a realização do processo de licitação na forma eletrônica, estando o processo de transição (presencial x eletrônico) em pleno andamento, sendo adotadas as seguintes medidas: i) seleção da plataforma eletrônica, ii) adaptação e padronização dos editais e documentos do processo de licitação; iii) treinamento de pessoal, iv) cadastramento dos responsáveis e outras providências administrativas e funcionais já em fase final de conclusão.

DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS:

1. Os preços serão registrados em conformidade com a classificação obtida, observados os critérios estabelecidos no instrumento convocatório.
2. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente motivada.
3. A critério da Prefeitura, obedecida a ordem de classificação, os fornecedores, cujo(s) preço(s) tenha(m) sido registrado(s) na ARP, será(ão) convocado(s) pela área solicitante, mediante Ordem de Serviço, para fornecer na forma e prazos previstos, estando as obrigações assumidas vinculadas à proposta, ao edital e a Ata.
4. A área solicitante avaliará o mercado constantemente, promovendo, se necessário, as negociações ao ajustamento dos preços, publicando, trimestralmente, os preços registrados.
5. Se o preço inicialmente tornar-se superior ao praticado no mercado, a área solicitante negociará com o fornecedor sua redução, caso contrário, o signatário da ARP poderá requerer, por escrito, o cancelamento do registro do seu preço, devendo anexar ao requerimento documentação comprobatória.
6. O preço registrado poderá ser cancelado ou suspenso pela Prefeitura, mediante comunicação formalizada por correspondência com aviso de recebimento ou mediante publicação no Diário Oficial do Município, assegurado o contraditório e da ampla defesa, nos seguintes casos:
 - 6.1. O fornecedor não cumprir as exigências do instrumento convocatório que deu origem à ARP;
 - 6.2. O fornecedor não formalizar o Contrato decorrente da ARP ou não retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido, salvo se aceita sua justificativa;
 - 6.3. O fornecedor der causa à rescisão administrativa de contrato decorrente da ARP;
 - 6.4. Em quaisquer das hipóteses de inexecução total ou parcial do contrato decorrente da ARP;

- 6.5. O fornecedor não aceitar reduzir os preços registrados na hipótese de se tornarem superiores aos praticados pelo mercado; e,
- 6.6. Por razões de interesse público.
7. A área solicitante deverá realizar o controle dos produtos entregues, qualitativa e quantitativamente, visando, inclusive, que não se exceda o limite estimado para a contratação.
8. Os fornecedores que tiverem seus preços registrados deverão designar um membro efetivo de seu quadro permanente de empregados como responsável pela ARP junto à Prefeitura.
10. A área solicitante poderá, a qualquer momento, solicitar aos fornecedores que tiverem seus preços registrados a substituição do responsável, caso o mesmo não conduza de forma satisfatória a Administração do Contrato e das contratações dela decorrentes.
11. A área solicitante expedirá atestado de inspeção dos produtos entregues, que servirá como instrumento de avaliação do cumprimento das obrigações contratuais e constituirá documento indispensável para a liberação dos pagamentos.
12. A Contratada é obrigada a assegurar e facilitar o acompanhamento e a fiscalização da ARP pela área solicitante, bem como permitir o acesso a informações consideradas necessárias.
13. A Prefeitura não se responsabilizará por contatos realizados com setores ou pessoas não autorizadas, salvo nas hipóteses previstas, expressamente, na ARP ou Termo de Referência.
14. O acompanhamento e a fiscalização da área solicitante não excluem nem reduzem a responsabilidade da Contratada pelo correto cumprimento das obrigações decorrentes da contratação.
15. A Ata de Registro de Preços, durante sua vigência, poderá ser utilizada, não apenas pela Prefeitura Municipal, mas também por qualquer outro órgão da Administração Pública que manifestar interesse junto ao Município de Rio Novo.
16. Os órgãos e entidades que não participarem do registro de preços, quando desejarem fazer uso da Ata de Registro de Preços, deverão manifestar seu interesse junto ao órgão gerenciador da Ata, para que este indique os possíveis fornecedores e respectivos preços a serem praticados, obedecida a ordem de classificação.
17. Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, independentemente dos quantitativos registrados em Ata, desde que este fornecimento não prejudique as obrigações anteriormente assumidas.

EDITAL

O certame será regulado pelas seguintes cláusulas e condições:

1 - DO OBJETO DA LICITAÇÃO

1.1 – O objeto desta licitação com suas características e particularidades encontra-se definido e especificado no ANEXO II, devendo os interessados se encontrar inscritos em todos os órgãos exigidos pela legislação para seu funcionamento, inclusive no que refere às normas de segurança.

1.2 – A contratação prevista neste Edital, será destinada para o atendimento as necessidades dos setores do Município de Rio Novo/MG

2 - DAS DEFINIÇÕES

Adotam-se neste instrumento e em toda a documentação a ele associada as seguintes definições, conforme art. 6º da Lei Federal nº 14.133/2021:

2.1 – **MUNICÍPIO**: pessoa jurídica que promove a presente licitação.

2.2 – **PROPONENTE, INTERESSADOS, LICITANTE OU CONCORRENTE**: pessoa física ou jurídica de direito público ou privado que venha a apresentar documentação de habilitação e proposta na presente licitação.

2.3 – **EQUIPE DE CONTRATAÇÃO/AGENTE DE CONTRATAÇÃO/PREGOEIRO**: grupo de servidores ou servidor do município designado para receber, analisar documentos de habilitação e julgar as propostas ou lances apresentados nesta licitação.

2.4 – **CONTRATANTE**: município signatário do instrumento contratual para execução do objeto.

2.5 – **CONTRATADO**: pessoa física ou jurídica que executará o objeto licitado e será signatária do contrato com a Administração.

2.6 – **ADMINISTRAÇÃO**: todos os órgãos, entidades ou unidades do município.

2.7 – **FISCALIZAÇÃO**: representante da Administração especialmente designado ou contratado para acompanhar e fiscalizar a execução do instrumento contratual.

3 - DAS OBRIGAÇÕES ADICIONAIS DO CONTRATADO

3.1 – Além de se responsabilizar pela conclusão do objeto nos exatos termos previstos e estipulados no neste edital, o CONTRATADO se obriga, ainda, a comunicar à CONTRATANTE, qualquer ocorrência anormal verificada na conclusão do objeto desta licitação.

3.2 – Obriga-se também a se responsabilizar pela realização do objeto a partir dos 2 (dois) dias subsequentes à data de assinatura do instrumento contratual, que será assinado em prazo não superior a 5 (cinco) dias da data em que o licitante for convocado.

3.3 – O CONTRATADO é o único responsável por todas as obrigações fiscais, para fiscais, trabalhistas e previdenciárias referentes à sua personalidade jurídica, inclusive as relações

empregatícias, se houver, com os profissionais e demais pessoas que utilizar na execução do objeto contratado.

3.4 – Em face da supramencionada responsabilidade inexistirá qualquer vínculo empregatício ou de qualquer outra natureza entre o CONTRATANTE e os prepostos, os auxiliares, os profissionais ou os sócios da CONTRATADA.

3.5 – Realizar, quando solicitada pelo CONTRATANTE, o afastamento e conseqüente substituição de funcionários que apresentarem baixa produtividade, forem descorteses com a FISCALIZAÇÃO ou não realizarem o objeto de forma satisfatória. Sendo relevante o motivo do afastamento, a critério do CONTRATANTE, o afastamento será imediato.

3.6 - Manter um representante para contatos e esclarecimentos.

3.7 - Entregar os produtos no prazo, condições e local indicado, sujeitando-se no que couber às leis do consumidor. A Unidade Requisitante, através do setor responsável, fará a certificação da conformidade dos serviços com as especificações constantes da proposta do fornecedor.

3.8 - Assumir inteira responsabilidade quanto à garantia e qualidade do objeto, reservando a contratanteo direito de recusá-lo caso não satisfaça aos padrões especificados. O produto que for entregue em desacordo com o especificado, será rejeitado parcial ou totalmente.

3.9 - Responder objetivamente por quaisquer danos pessoais ou materiais decorrentes da entrega do objeto, seja por vício de fabricação ou por ação ou omissão de seus empregados.

3.10 - Responder direta e exclusivamente pelo fornecimento do produto, não podendo, em hipótese nenhuma, transferir a responsabilidade pelo fornecimento a terceiros, sem o expresse consentimento da Unidade Requisitante

3.11 - Responder por quaisquer danos ou prejuízo que venha, direta ou indiretamente, por sua culpa ou dolo, a causar a Unidade Requisitante ou a terceiros, durante a execução da Ata de Registros de Preços, inclusive por atos praticados por seus funcionários, ficando, assim, afastada qualquer responsabilidade da Unidade Requisitante, podendo esta, para o fim de garantir eventuais ressarcimento, a dotar as seguintes providências:

3.11.1 -Dedução de créditos da licitante vencedora;

3.11.2 -Medida judicial, a critério da Unidade Requisitante

3.12 - Manter durante toda a execução contratual, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

3.13 - Notificar a Unidade Requisitante de eventual alteração de sua razão social ou de seu controle acionário e de mudança em sua diretoria, contrato ou estatuto, enviando, no prazo de 30 (trinta) dias contados a partir da data do registro da alteração, cópia autenticada da Certidão da Junta Comercial ou do Cartório de Registro Civil das Pessoas Jurídicas

3.14 - Comunicar Unidade Requisitante caso ocorra operações de reorganização empresarial, tais como fusão, cisão e incorporação deverão ser comunicadas ao Município e, na hipótese de restar caracterizada a frustração das regras disciplinadoras da licitação, ensejarão a rescisão contratual.

4. DA FISCALIZAÇÃO DO OBJETO DA LICITAÇÃO

4.1 – O objeto licitado será fiscalizado por servidor expressamente designado pelo MUNICÍPIO, que, entre outras atribuições, atestará a realização do objeto em conformidade com o previsto neste instrumento.

FISCAL DO CONTRATO: Sr. Marlon Araújo Ferreira

GESTOR DO CONTRATO: Sr. Pablo Carpaneze Souza;

4.2 – A FISCALIZAÇÃO fica impedida de atestar a realização do objeto fora das especificações técnicas estabelecidas no ANEXO I, sem prejuízo das exigências estabelecidas pelos órgãos oficiais que fiscalizam o segmento.

4.2.1 – O objeto realizado em desacordo com as especificações previstas no item anterior, não impede a ação fiscal posterior e retenção de pagamentos.

4.3 – A FISCALIZAÇÃO fica impedida de encaminhar para pagamento documentos de cobrança (duplicata, nota fiscal ou similar) que não atendam rigorosamente às condições previstas neste instrumento e na legislação, sendo certo que qualquer tolerância ou mesmo a inobservância do procedimento ora estabelecido não representará novação ou alteração do que ficou pactuado.

4.4 – Qualquer entendimento entre a FISCALIZAÇÃO e o CONTRATADO será sempre por escrito, não sendo levada em consideração, para nenhum efeito, qualquer alegação fundada em ordens ou declarações verbais.

4.5 – A FISCALIZAÇÃO é exercida no interesse do MUNICÍPIO e não exclui ou reduz a responsabilidade exclusiva do CONTRATADO, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades, as quais, se verificadas, não implicarão em corresponsabilidade do MUNICÍPIO ou de seus prepostos.

5 - DO PRAZO

5.1 - O prazo para cumprimento do objeto licitado será de 12 (doze) meses após a assinatura da Ata de Registro de Preço.

6 - CONDIÇÕES PARA PARTICIPAR – EXCLUSIVA PARA ME e EPP

6.1. Somente poderão participar desta dispensa de licitação os Micros Empreendedores Individuais, as Microempresas - ME, Empresas de Pequeno Porte - EPP e Equiparados (cooperativas enquadradas

no art. 34 da Lei nº 11.488/07 e empresários individuais enquadrados nas situações previstas no art. 3º da Lei Complementar nº 123/06), alterado pela Lei Complementar nº 147/2014, regularmente estabelecida no País, que sejam especializadas no objeto desta licitação e que satisfaçam todas as exigências, especificações e normas contidas neste Edital e seus Anexos.

6.1.1. Para os itens com valor inferior a R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

6.1.2. A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte. 4.5.2. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006 e do Decreto n.º 8.538, de 2015.

6.2 – Não poderão participar

6.2.1 - Não atendam às condições deste Edital e seus anexos;

6.2.2 - Possuam em seus quadros servidores ou funcionários da Prefeitura Municipal de Rio Novo/MG, inclusive na condição de sócio ou dirigente, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.

6.2.3 - A vedação de que trata o item 6.2 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

6.2.4 - Se encontrem em falência, dissolução ou liquidação;

6.2.5 - Estejam reunidas em consórcio e sejam controladoras coligadas ou subsidiárias entre si, ou ainda quaisquer que seja a sua forma de constituição;

6.2.6 - Estejam com o direito de licitar e contratar com a Administração Pública suspenso;

6.2.6 - O impedimento de que trata o item 6.6 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

6.2.7 – Seja autora do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

6.2.8 - O disposto no item 6.7 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

6.2.9 - Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

6.2.10 - Controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

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

6.2.12 – Sejam Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

6.2.13 - Tenham sido declaradas inidôneas;

6.2.14 - Estrangeiras que não funcionem no país.

6.2.15 - Não será permitida a participação de pessoa física.

6.3 - Interessados que apresentarem documentos e propostas enviados via fax, telex e e-mail ou que apresentarem propostas alternativas.

7 - DA APRESENTAÇÃO DAS PROPOSTAS

7.1 – A proposta será apresentada em envelope lacrado em uma única via, preferencialmente datilografada ou digitada em linguagem clara, sem rasuras, emendas, entrelinhas ou ressalvas, datada e assinada, com todas as suas páginas rubricadas, contendo o preço em modelo semelhante ao contido no ANEXO III, preenchidos e entregues fora do envelope, para identificação do representante ou participante, bem como para se apurar a ausência de fato impeditivo da habilitação posterior.

7.2. O município disponibilizará uma ferramenta para o lançamento da proposta digital, conforme exemplificado no Anexo III, a ser obtida no Portal do Município de Rio Novo.

7.2.1. A apresentação da proposta digital será um ato facultativo do licitante.

7.3 – Os preços deverão ser apresentados em moeda corrente nacional com até 2 (duas) casas decimais.

7.4 – O prazo de validade da proposta será de 60 dias, sendo desclassificadas as propostas que apresentem validade inferior.

7.5 – A proposta deverá ser apresentada em envelope lacrado com o título:

7.6 - As propostas de preço que não estiverem em consonância com as exigências deste Edital serão desconsideradas julgando-se pela desclassificação.

7.7. Os preços ofertados não poderão exceder os valores unitários, constantes neste Edital, devendo obedecer ao valor estipulado pela administração.

7.8. Encerrada a fase de propostas, será verificada a conformidade da proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação do objeto e à compatibilidade do preço em relação ao estipulado para a contratação.

7.9. No caso de o preço da proposta vencedora estar acima do estimado pela Administração, poderá haver a negociação de condições mais vantajosas.

7.9.1. Neste caso, será encaminhada contraproposta ao fornecedor que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida a melhor proposta com preço compatível ao estimado pela Administração.

7.9.2. A negociação poderá ser feita com os demais fornecedores classificados, respeitada a ordem de classificação, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido para a contratação.

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

7.11. A critério do Município poderá ser solicitado da empresa provisoriamente vencedora, realizar análise e avaliação da conformidade da proposta, mediante prova de conceito, entre outros testes de interesse da Administração, de modo a comprovar sua aderência às especificações definidas no termo de referência.

7.12. A Administração poderá realizar diligências para aferir a exequibilidade das propostas ou exigir dos licitantes que ela seja demonstrada.

7.13. Para efeito de avaliação da exequibilidade e de sobre preço, serão considerados o preço global, os quantitativos e os preços unitários tidos como relevantes, observado o critério de aceitabilidade de preços unitário e global a ser fixado no edital, conforme as especificidades do mercado correspondente.

7.14. Serão consideradas inexequíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

7.15. Os documentos necessários à habilitação deverão ser enviados concomitantemente à proposta, via e-mail ou protocolado no setor de licitação, até a data e horário definido no edital.

7.16. Em caso de empate entre duas ou mais propostas, será utilizado como critério de desempate a realização de uma disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação, seguindo-se se for o caso os demais critérios de desempate definidos no art. 60 da Lei Federal nº 14.133/2021;

RAZÃO SOCIAL DO LICITANTE
LICITAÇÃO N° 036/2025
MODALIDADE DE PREGÃO PRESENCIAL n° 005/2025
PROPOSTA

8 - DOS CRITÉRIOS DO JULGAMENTO

8.1 - A licitação é do tipo Menor Preço por Item.

8.2 – Não serão levadas em consideração quaisquer ofertas ou vantagens não previstas neste instrumento.

8.3 – A Comissão examinará as propostas apresentadas desclassificando as que:

- a) deixarem de apresentar todos os documentos solicitados;
- b) oferecerem objetos com especificações em desacordo com o ANEXO I;
- c) oferecerem condições de pagamento de forma diferente do previsto no instrumento convocatório;
- d) condicionarem sua oferta, preços ou quaisquer outras condições a fatores não previstos neste edital ou em relação a outras propostas;
- e) refiram-se simplesmente a reduções sobre outras ofertas apresentadas;
- f) contenham divergência de números, dados ou valores;
- g) contenham ressalvas, rasuras, emendas ou entrelinhas;
- h) forem ilegíveis;
- i) contenham limitações, omissões, alterações, adições ou correções;
- j) forem apresentadas sem assinatura do interessado ou de seu representante legal;
- k) estiverem preenchidas a lápis; e
- l) tenham validade inferior a 60 (sessenta) dias.

8.4 – Cada licitante poderá participar com uma única proposta. Caso um licitante apresente mais de uma proposta, todas elas serão desclassificadas independentemente dos preços ofertados.

8.5 – Simples omissões ou irregularidades irrelevantes ou facilmente sanáveis, a exclusivo critério do PREGOEIRO, poderão ser relevadas.

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

8.6.1. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e o Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP);

8.6.2. Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (CNJ);

8.6.3. Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União (TCU).

9 - DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO

9.1. Para se habilitarem na licitação, os interessados deverão apresentar os seguintes documentos:

9.1.1 – JURÍDICA

9.1.1.1 - Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

9.1.1.2 - Registro Comercial, no caso de empresa individual

9.1.1.3 – Declarações (ANEXOS VI a XV)

9.1.2 – FISCAL E TRABALHISTA

9.1.2.1 - Comprovante de Inscrição do Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas / RFB – CNPJ;

9.1.2.2 - Prova de regularidade com a Fazenda Municipal da sede da licitante;

9.1.2.3 - Prova de regularidade com a Fazenda Estadual;

9.1.2.4 - Prova de regularidade com a Fazenda Federal;

9.1.2.5 - Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho;

9.1.2.6 - Prova de regularidade com o FGTS.

9.1.3 - QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

9.1.3.1 - Certidão Cível Negativa de Falência e Recuperação Judicial ou Extrajudicial, expedida por distribuidor da sede do principal estabelecimento da pessoa jurídica na forma do que prescreve o artigo 3º, da Lei nº. 11.101/05.

9.1.3.2 - Caso a certidão evidencie a existência de processo de recuperação judicial, o participante deverá apresentar balanço patrimonial, demonstração de resultados dos 3 últimos exercícios financeiros, além do seu plano de recuperação, evidenciando sua capacidade para adimplir suas obrigações.

9.1.3.3 - Nas comarcas em que a Certidão emitida pelo cartório distribuidor não abranger os processos distribuídos no processo judicial eletrônico - PJE, o licitante deverá, obrigatoriamente, apresentar tanto a certidão expedida pelo cartório distribuidor, quanto a certidão específica para processos judiciais eletrônicos.



9.1.3.4- Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios, já exigíveis e apresentados na forma da Lei Federal nº 6.404/76 e Lei Federal nº 10.406/2002, que comprovem a boa situação financeira da sociedade empresária, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados monetariamente, quando encerrados há mais de três meses da data de apresentação da proposta, tomando como base a variação, ocorrida no período, do Índice de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA ou outro indicador que o venha substituir.

9.1.3.5 - Se necessária a atualização monetária do Balanço Patrimonial, deverá ser apresentado, juntamente com os documentos em apreço, o memorial de cálculo correspondente, assinado pelo Contador.

9.1.3.6 - As sociedades empresárias com menos de um exercício financeiro devem cumprir a exigência deste item mediante apresentação de Balanço de Abertura ou do último Balanço Patrimonial levantado, conforme o caso.

9.1.3.7 - A capacidade Financeira da Sociedade Empresária será avaliada mediante os seguintes indicadores, das demonstrações contábeis do último exercício social.

a) Índice de Liquidez Geral (ILG) igual ou maior que 1 (um).

$$\text{ILG} = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE + REALIZÁVEL A LONGO PRAZO}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE + PASSIVO NÃO CIRCULANTE}}$$

b) Índice de Liquidez Corrente (ILC) igual ou maior que 1 (um).

$$\text{ILC} = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE}}$$

Para a capacidade econômico-financeira exigida, os participantes deverão atender obrigatoriamente, os seguintes requisitos:

ILC.....maior ou igual a 1(um)

ILG.....maior ou igual a 1(um)

9.1.3.8- Serão considerados aceitos como na forma da lei o Balanço Patrimonial (inclusive o de abertura) e demonstrações contábeis que apresentem valores do último exercício, conforme art. 176, § 1º da Lei 6.404/76 e assim apresentados:

a) publicados em Diário Oficial; ou

- b) publicados em Jornal; ou
- c) por cópia ou fotocópia registrada ou autenticada na Junta Comercial da sede ou domicílio da proponente; ou
- d) por cópia ou fotocópia do livro Diário, devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da proponente ou em outro órgão equivalente, inclusive com os Termos de Abertura e de Encerramento, ou;
- e) por Escrituração Contábil Digital (ECD), através da apresentação de cópia do SPED, devidamente transmitido via eletrônica, e obrigatoriamente, observado o prazo de entrega estipulado no art. 1.078 da Lei Federal nº 10.406/2002.

9.1.3.9- Os documentos relativos ao subitem 9.1.3.4 deverão ser apresentados contendo assinatura do representante legal da sociedade empresária proponente e do seu contador, ou, mediante publicação no Órgão de Imprensa Oficial, devendo, neste caso, permitir a identificação do veículo e a data de sua publicação. A indicação do nome do contador e do número do seu registro no Conselho Regional de Contabilidade – CRC – são indispensáveis.

9.1.3.10 - O Para a situação da apresentação do balanço por parte do MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL (MEI) serão aplicadas as previsões contidas no art. 18-A e art. 68 ambos da Lei Complementar nº 123/2006 e §2º do art. 1.179 do Código Civil Brasileiro.

9.1.3.11. Quando se tratar de sociedade constituída a menos de um ano, essa deverá apresentar apenas o balanço de abertura, o qual deverá conter a identificação legível e assinatura do responsável contábil da empresa, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade – CRC, bem como ser devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante ou em outro órgão equivalente;

9.1.3.12. Quando se tratar de sociedade constituída há menos de dois anos, os documentos referidos limitar-se-ão ao último exercício.

9.1.4. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

9.1.4.1 - Atestado, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando a execução de serviços similares e compatíveis com o objeto da licitação através da apresentação de pelo menos 01 (um) **ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA.**

9.1.5 – DECLARAÇÕES

ANEXO VI - Credenciamento

ANEXO VII - Informações de e-mail;

ANEXO VIII - Declaração ME e EPP;

ANEXO IX - Declaração que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

ANEXO X – Declaração que não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

ANEXO XI – Declaração 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.

ANEXO XII – Declaração de cumprimento dos requisitos de habilitação e inexistência de fatos impeditivos de habilitação.

ANEXO XIII – Declaração dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas.

ANEXO XIV – Declaração de proposta econômica.

ANEXO XV – Declaração de respeito as regras da Lei Geral de Proteção de Dados.

9.2 – Os licitantes deverão apresentar os documentos acima em cópia autenticada na forma da lei ou cópia mais original para avaliação feita pela Comissão de Licitação.

9.2.1 - Todos os documentos exigidos para habilitação deverão estar no prazo de validade. Caso o órgão emissor não declare prazo de validade do documento, esta será de 60 (sessenta) dias contados a partir da data de emissão.

9.3 – Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que já constem do Sistema de Cadastramento de Fornecedores do Município, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados nele constantes.

9.4 – A documentação referida nos itens anteriores deverá ser apresentada em envelope lacrado com o título:

RAZÃO SOCIAL DO LICITANTE

LICITAÇÃO Nº 036/2025

MODALIDADE DE PREGÃO PRESENCIAL nº 005/2025

DOCUMENTAÇÃO

9.5 – O envelope DOCUMENTAÇÃO deverá ser entregue ao PREGOEIRO fechado, de modo que esteja assegurada sua inviolabilidade.

9.6 – A DOCUMENTAÇÃO deverá ser apresentada em uma única via, sendo que a falta de qualquer documento ou a sua apresentação com prazo validade vencido, exceto nas exceções previstas na Lei Complementar nº 123/06, ensejará a inabilitação da empresa para continuar no processo.

10 - DA ANÁLISE DA DOCUMENTAÇÃO

10.1 – Será inabilitado o licitante que:

- a) Deixar de apresentar qualquer um dos documentos relacionados;
- b). Apresentar documentos com validade vencida;
- c). Apresentar apenas o protocolo do pedido do documento nos respectivos órgãos ou repartições, em substituição ao documento solicitado neste instrumento;
- d). Apresentar documentos de comarca ou jurisdição diferente de sua sede ou domicílio;
- e). Possuir objeto social que não autorize a execução do objeto licitado;
- f). Apresentar documento copiado por fax.

11 - DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO

11.1 - 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 2º (segundo) dia útil que anteceder a data de realização do Pregão. Sendo intempestiva, a comunicação do suposto vício não suspenderá o curso do certame.

11.2. Decairá também do direito de impugnar, perante a Administração, os termos deste edital, aquela que, tendo-o aceito sem objeção, vier a apontar depois da abertura dos envelopes de proposta ou habilitação, falhas ou irregularidades que o viciaram, hipótese que não será aceita como recurso.

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, se for o caso, sendo corrigido o ato convocatório.

11.4 – O MUNICÍPIO não aceitará reclamação a qualquer pretexto se as dúvidas não forem formuladas dentro do prazo e condições aqui expostas.

11.5 – A solicitação de esclarecimentos não será considerada como motivo para prorrogação da data da entrega dos documentos de habilitação e proposta de preços.

11.6 – A entrega da documentação e proposta será considerada como evidência de que o licitante:

- a) tomou conhecimento de todas as condições para realização e cumprimento das obrigações estipuladas no presente instrumento;
- b) examinou completamente todos os elementos entregues pelo MUNICÍPIO, que os comparou entre si e que obteve do MUNICÍPIO todas as informações e esclarecimentos necessários sobre qualquer ponto que considerou duvidoso, antes de preparar sua proposta.



12 - DA QUALIFICAÇÃO PARA REPRESENTAR OS LICITANTES

12.1 – A entrega dos envelopes com a documentação e proposta poderá ser efetuada por uma das seguintes formas:

- a) pelo representante legal do licitante;
- b) por procurador munido do respectivo mandado ou credenciado na forma do Anexo VI;
- c) por mensageiro;
- d) por correio através de correspondência registrada.

12.2 – Se a entrega for efetuada pelo representante legal do licitante, assim considerado aquele que nos atos de constituição da empresa está qualificado como tal, este deverá apresentar ao PREGOEIRO, para exame, no ato da entrega, documentos de identidade.

12.3 – Sendo a entrega por procurador, deverá esse apresentar ao PREGOEIRO documento de identidade e a procuração que o credencie como representante do proponente.

12.4 – A representação do licitante junto ao PREGOEIRO e em todos os atos do processo licitatório somente poderá ser exercida pelo representante legal, especificado no documento de constituição da empresa, ou por procuradores, através de instrumento próprio.

12.5 – Na hipótese prevista na alínea “c” do item 12.1, o portador da proposta poderá assistir à sessão pública, contudo, por faltar-lhe qualificação, não poderá se manifestar em nome do licitante.

12.6 – Falhas, irregularidades ou falta de documentação dos representantes dos licitantes não impedirão a participação desses no certame, no entanto, a pessoa inabilitada como representante, não poderá se manifestar ou praticar atos em nome do licitante durante a sessão, embora seja garantido o direito de assisti-la.

12.7 – Também não serão aceitas propostas enviadas por telex, fax-símile ou similares.

12.8 – O MUNICÍPIO não se responsabilizará por propostas encaminhadas de forma diversa do estabelecido neste Edital ou por seus extravios antes do seu recebimento, ainda que encaminhada por correio.

13 - DO RECEBIMENTO E ABERTURA DA DOCUMENTAÇÃO E PROPOSTA

13.1 – Em sessão pública, na data e hora estabelecidas no preâmbulo deste Edital, o PREGOEIRO receberá os envelopes com a proposta e a documentação dos licitantes, bem como as devidas declarações.

13.2 – Aberta a sessão, os interessados ou seus representantes, apresentarão declaração dando ciência de que cumprem plenamente os requisitos de habilitação conforme parâmetro contido no Anexo XII, bem como, a declaração de declaração de Microempresa (ME) ou de Empresa de Pequeno Porte (EPP), conforme Anexo VIII, quando for o caso, posteriormente entregarão os

envelopes contendo a indicação do objeto e do preço oferecidos, procedendo-se à sua imediata abertura e à verificação da conformidade das propostas com os requisitos estabelecidos no instrumento convocatório.

13.3 – No curso da sessão, o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela poderão fazer novos lances verbais e sucessivos, até a proclamação do vencedor.

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

13.4.1 - Antes do início da sessão dos lances, poderá o pregoeiro definir o valor mínimo dos lances, o que deverá ser feito antes da disputa de cada item. Este valor poderá ser diferenciado de acordo com o item colocado em disputa.

13.5 – Para julgamento e classificação das propostas, será adotado o critério de menor preço, observados os prazos máximos para fornecimento, as especificações técnicas e parâmetros mínimos de desempenho e qualidade definidos no edital;

13.6 – Examinada a proposta classificada em primeiro lugar, quanto ao objeto e valor, caberá ao pregoeiro decidir motivadamente a respeito da sua aceitabilidade.

13.7 – Encerrada a etapa competitiva e ordenadas as ofertas, o pregoeiro procederá à abertura do invólucro contendo os documentos de habilitação do licitante que apresentou a melhor proposta, para verificação do atendimento das condições fixadas no edital.

13.8 – Se a oferta não for aceitável ou se o licitante desatender às exigências habilitatórias, o pregoeiro examinará as ofertas subsequentes e a qualificação dos licitantes, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma que atenda ao edital, sendo o respectivo licitante declarado vencedor.

13.9 – Nas situações previstas nos itens 13.6 e 13.8, o pregoeiro poderá negociar diretamente com o proponente para que seja obtido preço melhor.

13.10 - A ata assinada vinculará os interessados ao fornecimento do objeto pelo prazo de validade da licitação que será de: 12 meses

13.11 - Adere ao conteúdo da ata o participante vencedor que se limitar a encaminhar sua proposta sem preposto com poderes para representá-lo na sessão de julgamento, ocasião em que a decisão o obrigará ao fornecimento do objeto pelo prazo de validade da licitação.

14 - DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

14.1 – Os recursos administrativos obedecerão ao estabelecido no art. 165 da Lei Federal nº 14.133/2021, devidamente fundamentados.

14.2 – Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, quando lhe será concedido o prazo de 3 (três) dias para apresentação das razões do recurso, ficando os demais licitantes desde logo intimados para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

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

14.4 – A falta de manifestação imediata e motivada do licitante importará a decadência do direito de recurso e a adjudicação do objeto da licitação pelo pregoeiro ao vencedor.

14.5 – Decididos os recursos, a autoridade competente fará a adjudicação do objeto da licitação ao licitante vencedor;

14.6 – Encerrada a licitação, o Pregoeiro e os concorrentes presentes assinarão a respectiva ata da sessão.

14.7 – Os recursos serão dirigidos ao Prefeito Municipal, encaminhados através do Pregoeiro conforme estabelece o §2º do art. 165 da Lei Federal nº 14.133/2021.

14.8 – O não comparecimento do licitante ou de seu representante, nas seções de abertura de envelopes, implicará na presunção de renúncia tácita ao direito de interpor recurso.

15 - DA ASSINATURA DO INSTRUMENTO CONTRATUAL

15.1 – O adjudicatário firmará com o MUNICÍPIO a Ata de Registro de Preço, conforme Anexo V, a ser assinada em prazo não inferior a 5 dias.

15.2- Caso as partes tenham interesse na elaboração de um contrato decorrente do Sistema de Registro de Preço, o mesmo deverá ser assinado no prazo de validade da Ata de Registro de Preço, conforme Anexo IV. O contrato advindo da Ata de Registro de Preço será prorrogável e renovável nos casos legais.

15.3– O adjudicatário decairá do direito de contratar se não comparecer para assinar o contrato no prazo acima, sem prejuízo da aplicação de multa de 1% (um por cento) sobre o valor de sua proposta, sendo convocado o licitante subsequente, analisando sua oferta e qualificação e assim sucessivamente, até a apuração de uma que atenda ao edital, sendo o respectivo licitante declarado vencedor.

15.4 – O contratado obriga-se a fornecer o objeto licitado a partir dos 2 (dois) dias úteis subsequentes à data em que for convocado a fornecer o objeto ou da assinatura do instrumento contratual.

15.5 – Se, por qualquer motivo, o adjudicatário deixar de assinar o contrato no prazo estipulado e o MUNICÍPIO autorizar a execução/fornecimento de seu objeto, presumir-se-á adesão tácita aos termos do contrato, vinculando o adjudicatário no limite de sua proposta, ocasião em que serão aditivamente consideradas, para fins de aferição da liquidação das despesas, a nota de empenho de despesa, a autorização de compra ou a ordem de execução de serviço, conforme o caso.

15.6 – Para assinar o instrumento contratual o adjudicatário deverá apresentar os documentos de identidade e CPF do seu representante legal, signatário do instrumento contratual.

15.7 – O CONTRATADO não poderá subcontratar, no todo ou em partes, os fornecimentos objetos desta licitação sem prévia e expressa autorização, por escrito, do CONTRATANTE.

16 - DOS PREÇOS

16.1 – Os preços serão aqueles cotados pelo adjudicatário em sua proposta e em seus lances, sendo considerado fixo e irrevogável.

16.1.1 - Todos os insumos que compõe, tais como as despesas com **impostos, taxas, fretes, seguros, abastecimento** e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto desta licitação, correrão por conta do proponente.

16.2 – Ocorrendo qualquer uma das hipóteses previstas no art. 124, inciso II, “d” da Lei Federal nº 14.133/2021, o preço poderá ser revisto desde que a situação seja devidamente comprovada pelo CONTRATADO.

17 - DOS PAGAMENTOS

17.1- O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias após a apresentação da nota fiscal, através de ordem bancária contra a entidade bancária indicada na proposta (conforme modelo descrito abaixo), em que deverá ser efetivado o crédito, o qual ocorrerá posteriormente à data de apresentação da competente nota fiscal eletrônica, junto ao setor pertinente da Unidade Requisitante com o aceite pelo servidor designado, responsável pela fiscalização do fornecimento:

BANCO: _____ AGÊNCIA: _____ CONTA CORRENTE: _____ LOCALIDADE: _____

17.2 - As notas fiscais deverão ser emitidas em moeda corrente do país.

17.3 - Para efeito de cada pagamento a nota fiscal deverá estar acompanhada da autorização da nota fiscal eletrônica



17.4 - No caso da não apresentação da documentação de que trata o item 17.3 ou estando o objeto em desacordo com as especificações e demais exigências do contrato, fica a Unidade Requisitante autorizado a efetuar o pagamento, em sua integralidade, somente quando forem processadas as alterações e retificações determinadas, sem prejuízo da aplicação, à licitante vencedora, das penalidades previstas.

17.5 - O município poderá descontar do pagamento importâncias que, a qualquer título, lhes sejam devidas pela licitante vencedora, por força da contratação.

17.6 - Quando ocorrer a situação prevista no subitem 17.5, não correrá juros ou atualizações monetárias de natureza qualquer, sem prejuízo de outras penalidades previstas.

17.7 - Os documentos de cobrança deverão ser corretamente emitidos e no caso de incorreções serão devolvidos, e o prazo para o pagamento contar-se-á da data de reapresentação da nota fiscal eletrônica.

18 - DA INDICAÇÃO DE RECURSO PARA AS DESPESAS

18.1 – As despesas com o objeto desta licitação serão suportadas pelas seguintes dotações orçamentárias:

3.3.90.30.00.2.02.01.04.122.0003.2.0010	1.500.000	ATIVIDADES	DOS	SERVIÇOS
ADMINISTRATIVOS				

19 - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

19.1 - Havendo descumprimento total ou parcial, assegurando-se direito de defesa, poderão ser aplicadas ao contratado as seguintes sanções:

a) advertência;

b) multa de 1% (um por cento) do valor da nota de empenho, por dia de atraso injustificado na execução da mesma.

c) multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor da nota de empenho, pela recusa injustificada da PROMITENTE FORNECEDORA em executá-la;

d) suspensão temporária de participação em licitações e impedimento de contratar com o Município, no prazo de até 05 (cinco) anos;

e) declaração de inidoneidade para contratar com a Administração Pública até que seja promovida a reabilitação, facultado à detentora da Ata o pedido de reconsideração da decisão da autoridade competente, no prazo de 10 (dez) dias da abertura de vistas ao processo.

19.2 - Da aplicação das penalidades definidas nas alíneas “a”, “b”, “c” e “d” do item 19.1, caberá recurso no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados da intimação.

19.3 - Da aplicação da penalidade definida na alínea “e” do item 19.1, caberá pedido de reconsideração no prazo de 10 (dez) dias úteis, contados da intimação.

19.4 - O recurso ou pedido de reconsideração relativo às penalidades acima dispostas será dirigido à autoridade gestora da Ata, a qual decidirá o recurso no prazo de 05 (cinco) dias úteis e o pedido de reconsideração, no prazo de 10 (dez) dias úteis.

19.5 - A aplicação de penalidades previstas para os casos de não execução do objeto, erro, imperfeição, atraso injustificado, inadimplemento e demais condutas ilícitas será de competência da Unidade Gestora da Ata, na pessoa da autoridade competente.

19.6 - As sanções previstas, em face da gravidade da infração, poderão ser aplicadas cumulativamente, após regular processo administrativo, em que se garantirá a observância dos princípios do contraditório e da ampla defesa.

19.7 - O valor das multas aplicadas, após regular processo administrativo, será descontado dos pagamentos devidos pela Administração. Se os valores não forem suficientes, a diferença será descontada da garantia prestada ou deverá ser recolhida pelo **FORNECEDOR**, no prazo máximo de 3 (três) dias úteis a contar da aplicação da sanção.

19.8 - Fica desde já ajustado que todo e qualquer valor que vier a ser imputado pela **UNIDADE GESTORA** ao **FORNECEDOR**, a título de multa ou penalidade, reveste-se das características de liquidez e certeza, para efeitos de execução judicial, nos termos do artigo 586 do CPC. Reveste-se das mesmas características qualquer obrigação definida nesta Ata como de responsabilidade do **FORNECEDOR** e que, por eventual determinação judicial ou administrativa, venha a ser paga pela Administração.

19.9 - As multas e penalidades previstas nesta não têm caráter compensatório, sendo que o seu pagamento não exime o **FORNECEDOR** da sua responsabilidade pela reparação de eventuais danos, perdas ou prejuízos causados à Administração por atos comissivos ou omissivos de sua responsabilidade.

20 – DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

20.1 – A Ata de Registro de Preços deverá ser assinada por representante legal, diretor, ou sócio da empresa, com apresentação, conforme o caso e respectivamente, de procuração ou contrato social, acompanhados de cédula de identidade.

20.2 – O prazo para assinatura da Ata de Registro de Preço será de 05 (cinco) dias úteis contados do recebimento da convocação, podendo ser prorrogado uma vez, desde que solicitado por escrito,

antes do término do prazo previsto, e com exposição de motivo justo que poderá ou não ser aceito pela Administração.

20.3 – A Licitante que convocada para assinar a Ata de Registro de Preço deixar de fazê-lo no prazo fixado dela será excluída.

20.4 – Na hipótese do não atendimento à convocação a que se refere o item 20.3 ou havendo recusa em fazê-lo, o Município aplicará as penalidades cabíveis.

20.5 – A Ata de Registro de Preços terá seu extrato publicado no site oficial da Prefeitura, assim como a sua íntegra, após assinada e homologada e será disponibilizada no Portal da Prefeitura.

20.6 – O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, conforme o art. 84 da Lei nº 14.133, de 1 de abril de 2021.

20.7 – Se durante a vigência da Ata de Registro de Preços for constatado que os valores registrados estão inferiores aos de mercado, caberá à Administração convocar os fornecedores registrados para negociar o novo valor.

20.8 – A extinção da Ata de Registro de Preços poderá ser:

I – Determinada por ato unilateral e escrito da Administração, exceto no caso de descumprimento decorrente de sua própria conduta;

II – Consensual, por acordo entre as partes, por conciliação, por mediação ou por comitê de resolução de disputas, desde que haja interesse da Administração;

20.9 – A extinção determinada por ato unilateral da Administração e a extinção consensual deverão ser precedidas de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente, devendo ser inclusive reduzida a termo no respectivo processo.

20.10 – Quando a extinção decorrer de culpa exclusiva da Administração, o contratado será ressarcido pelos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido e terá direito a:

I – Devolução da garantia;

II – Pagamentos devidos pela execução do contrato até a data de extinção;

III – pagamento do custo da desmobilização.

20.11 – Constituirão motivos para extinção da Ata de Registro de Preços, a qual deverá ser formalmente motivada nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, as situações previstas nos incisos I ao IX do art. 137º da Lei nº 14.133, de 1 de abril de 2021.

20.12 – A detentora da Ata de Registro de Preços terá direito à extinção nas seguintes hipóteses previstas no parágrafo § 2º, incisos I ao V do art. 137 da Lei nº 14.133, de 1 de abril de 2021.

20.13 - Se o preço inicialmente registrado tornar-se superior ao praticado no mercado, a Administração negociará com o fornecedor sua redução, caso contrário, o signatário da Ata poderá



requerer, por escrito, o cancelamento do registro do seu preço, devendo anexar ao requerimento documentação comprobatória.

20.14 - O Setor de Compras poderá efetuar pesquisa de preços de mercado, trimestralmente, promovendo se necessário às negociações ao ajustamento dos preços. Não havendo êxito nas negociações, e não existindo mais preços registrados, o Município procederá à revogação da Ata de Registro de Preços, relativamente ao lote que restar frustrado.

20.15 - O prestador, antes de ser convocado para a retirada da Nota de Empenho, poderá requerer ao Município por escrito, o cancelamento do registro, se o preço de mercado tornar-se superior ao registrado ou por outro motivo superveniente, devendo apresentar documentação comprobatória do fato alegado, ressalvada a possibilidade de reequilíbrio econômico- financeiro, nos termos da art. 124, inciso II, "d" da Lei Federal nº 14.133/2021. Nessa hipótese, havendo aprovação para o cancelamento do registro, não se aplicará penalidade.

20.6 - Cancelado o registro, o Município poderá convocar os demais prestadores, na ordem de classificação, visando igual oportunidade de negociação, se assim for possível.

21 - DAS DISPOSIÇÕES COMPLEMENTARES

21.1 – O MUNICÍPIO poderá suprimir ou acrescentar em até 25% (vinte e cinco por cento) o valor inicial do contrato, de acordo com o art.125 da Lei Federal nº 14.133/2021.

21.2 – Ao PREGOEIRO, além do recebimento e exame da documentação e das propostas, caberá a decisão sobre dúvidas e omissões, bem como o julgamento da DOCUMENTAÇÃO e PROPOSTA de cada licitante, obedecendo às disposições aqui estabelecidas.

21.3 – Esclarecemos que o preâmbulo, texto e anexos deste instrumento e demais informações fornecidas pelo MUNICÍPIO são complementares entre si, de modo que qualquer detalhe que se mencione em um local e se omita em outro é considerado especificado e válido.

21.4 – Nos termos do art. 71 da Lei nº 14.133/2021, esta licitação poderá ser revogada por interesse público ou anulada por ilegalidade, no todo ou em parte, por iniciativa do MUNICÍPIO ou mediante provocação de terceiros.

21.5 – O MUNICÍPIO poderá, ainda, adiar ou prorrogar prazos para recebimento das propostas, bem como aditar os termos do presente Edital, sem que caiba aos licitantes o direito a indenizações ou reembolso.

21.6 – O MUNICÍPIO poderá inabilitar qualquer licitante ou desclassificar suas propostas subordinadamente às condições deste instrumento.

21.7 – Em caso de rescisão contratual, são reconhecidos e resguardados os direitos do CONTRATANTE estabelecidos no art. 138 da Lei nº 14.133/2021.



21.8 – É único e exclusivo competente para a solução de todo e qualquer litígio decorrente deste procedimento o foro da comarca da sede da administração.

Em Rio Novo, 25 de março de 2025.

Gislene Aparecida Ferreira
Agente de Contratação

ANEXO I

PROCESSO DE LICITAÇÃO N° 036/2025 PREGÃO PRESENCIAL N° 005/2025

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1 – DESCRIÇÃO DO OBJETO E DA NECESSIDADE DE AQUISIÇÃO

O presente Estudo Técnico Preliminar (ETP) tem como objetivo embasar a contratação de pessoa jurídica para o fornecimento de gêneros alimentícios em atendimento as necessidades dos setores do Município de Rio Novo/MG.

A presente contratação propõe-se, em síntese, atender às demandas do município em suas atividades diversas, executar suas políticas públicas e projetos sociais.

2 - REQUISITOS NECESSÁRIOS PARA A CONTRATAÇÃO

A contratação deverá ser através de pregão com registro de preços, para um período de 12 meses, podendo ser prorrogado, em conformidade com a legislação vigente, enquanto mostrar-se vantajoso para a administração.

Poderão ser solicitadas amostras dos produtos, no sentido de se avaliar características organolépticas, tal avaliação é importante para a compra de gêneros alimentícios porque permite verificar a qualidade dos produtos.

3 – LEVANTAMENTO DE MERCADO

No que se refere ao levantamento de mercado, considerou cotações de preços da plataforma Banco de Preços que baseia-se em licitações públicas e pesquisas na internet, onde os valores apresentados demonstraram-se em conformidade com os valores de mercado.

4 – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Seleção de proposta mais vantajosa, visando o Registro de Preços para futura, eventual e parcelada aquisição de gêneros alimentícios.



5 – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES, ACOMPANHADAS DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHE DÃO SUPORTE

As quantidades foram estimadas considerando fatores quanto à finalidade na frequência e utilização dos itens.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID	QUANT
1.	ABACAXI_ - Espécie tipo pérola. Produto de qualidade e íntegro. Polpa amarelada, tamanho e coloração uniformes e adequado desenvolvimento. Deve ter cor, aroma, textura e sabor característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (podridão, amassado, coroa fasciada, ferimento, defeito de polpa, queimadura de sol, passado, sem coroa ou imaturo) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	UN	200
2.	ABÓBORA MORANGA. - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, com casca grossa, cor verde escura, firme e brilhante, haste aparada, polpa alaranjada. Deve ter cor, aroma, textura e sabor característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (ferimento, manchado, podridão) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	KG	350
3.	Abobrinha Italiana - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, extra A, casca lisa, tamanho médio a grande. Deve ter cor, aroma, textura e sabor característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de fungos, indícios de germinação, umidade, sujidades, avarias (ferimento, dano por praga, virose, passado, murcho, podridão) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e,	KG	250



	caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.		
4.	ÁGUA MINERAL 20L	UN	400
5.	Alface Lisa - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, com folhas verdes, turgescendo, firmes e bem desenvolvidas; cor, aroma, textura e sabor característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (podridão, mancha na folha interna, passado ou murcho) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênic-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	MOLHOS	200
6.	ALHO GRAÚDO COM CASCA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Os dentes devem estar bem definidos, limpos, firmes e graúdos. Deve ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau e maturação que suporte a manipulação e transporte. Devem ser isentos de umidade, sujidades, avarias (brotado, podridão, mofo, machucado) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênic-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).	KG	150
7.	Almeirão - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, com folhas verdes, turgescendo, firmes e bem desenvolvidas. Deve ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Apresentar grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (amarelados e folhas murchas) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênic-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	MOLHOS	200
8.	AZEITONA VERDE. - Produto de qualidade. Azeitona verde, em conserva, sem caroço e picado. A rotulagem deverá ser conforme legislação vigente. Embalagem primária resistente, íntegra e atóxica. Devem ser isentos	UN	150



	de sujidades, avarias e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem com peso líquido de 240 gramas do produto. Similar a Pramesa.		
9.	Banana Prata - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Fruta bem desenvolvida, devendo estar macia, de pontas verdes. Devem ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Apresentar grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (passado, fermento, podridão, dano por praga) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	KG	1200
10.	BATATA BAROA. - Produto de qualidade, íntegro, aspecto fresco, firme, com casca fina e lisa. Devem ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Devem ser isentos de umidade, sujidades, avarias (sem escurecimento, fermento, podridão, deformação grave) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	KG	150
11.	BATATA DOCE. - Produto de qualidade, íntegro, aspecto fresco, firme, com casca fina e lisa. Devem ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Devem ser isentos de umidade, sujidades, avarias (sem manchas pretas, cortes, cicatrizes ou partes amolecidas) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	KG	200
12.	BATATA INGLESA. - Produto de qualidade, íntegro, aspecto fresco. Tipo Monalisa. Lavada e escovada, lisa,	KG	400



	graúda, firme, com tamanho desenvolvido e uniforme. Devem ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Devem ser isentos de umidade, sujidades, avarias (livre de brotos, podridão, esverdeamento, ferimentos, defeitos de polpa e danos por praga) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.		
13.	BETERRABA. - Produto de qualidade, íntegro, aspecto fresco. Lavada, com casca lisa, firme (sem lesões de origem física ou mecânica), com tamanho desenvolvido e uniforme. Devem ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Devem ser isentos de umidade, sujidades, avarias (nem estar passado ou murcho) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	KG	150
14.	BISCOITO DE POLVILHO EMBALAGEM 40GRAMAS	UN	400
15.	BOLO INTEIRO TABULEIRO GRANDE	UN	400
16.	Brócolis - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Molho com folhas verdes, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas. Deve ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Apresentar grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (amarelados, manchados, folhas murchas) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	UN	150
17.	CALDO DE GALINHA EMBALAGEM 114 GRAMAS	UN	100
18.	Carne Bovina Picada - Produto de qualidade. Acém bovino magro, limpo, sem tempero, congelado ("tipo pedra") em cubos de 3 cm ² , com cor (vermelho-vivo),	KG	400



	sabor, textura e odor característicos; ausência de sebos, osso, cartilagens, nervo, gordura e aparas. Não deverá apresentar-se pegajosa ou com sinais de descongelamento. Vedada entrega de carnes PSE (pálida, mole, exsudativa) e DFD (escura, firme e seca). Embalagem primária íntegra, resistente e atóxica (polietileno/polipropileno). Produto inspecionado. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar registro sanitário: Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Ausência de corpos estranhos, avarias e sujidades. Transporte climatizado e em condições higiênico-sanitárias adequadas. Temperatura -18°C (freezer). Recipiente isotérmico. Data de validade mínima de um ano a partir da data de fabricação. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Peso líquido de 1kg do produto (não entregar produto de peso variável).		
19.	Cebola_ - Produto de qualidade, íntegro de aspecto fresco. Devem estar limpas, firmes, com a cor brilhante. A haste deve estar bem seca e não ter brotos, ferimento, podridão nem perda de catáfilo interno. Devem ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Devem ser isentos de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).	KG	200
20.	CEBOLA ROXA. - Produto de qualidade, íntegro de aspecto fresco. Devem estar limpas, firmes, com a cor brilhante. A haste deve estar bem seca e não ter brotos, ferimento, podridão nem perda de catáfilo interno. Devem ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Devem ser isentos de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).	KG	100
21.	Cebolinha verde - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Molho com folhas verdes, turgescendo, firmes e bem desenvolvidas. Deve ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis	MOLHOS	300



	aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (amarelado ou murcho) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita		
22.	CENOURA. - Produto de qualidade, íntegro, de aspecto fresco, não lenhoso. A parte externa deve ser lisa, firme, de formato cilíndrico ou cônico e coloração alaranjada. Deve ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Devem ser isentos de umidade, sujidades, avarias, corpos estranhos, podridão, dano por praga, ombro verde ou roxo, fermento, deformação grave. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	KG	200
23.	Chuchu - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, com cor verde clara, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Apresentar grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (podridão, murcho, passado, deformação grave, fermento) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	KG	200
24.	Couve Flor - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Apresentar cor branca ou no tom creme, limpa, sem manchas, firme, com folhas verdes em bom estado, talos firmes e brilhantes. A coloração amarelada e florzinhas dispersas sem sinal de amadurecimento excessivo. Deve ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (não deve apresentar fermento ou podridão) e	UN	100



	corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.		
25.	Couve Manteiga - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Molho com folhas verdes, turgescendo, firmes e bem desenvolvidas. Deve ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Apresentar grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (amarelados, folhas murchas) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	MOLHOS	100
26.	COXA E SOBRECOPA DE FRANGO - Produto de qualidade e aspecto fresco. Coxa e sobrecoxa de frango, com pele e osso, congeladas ("tipo pedra"), sem tempero, com cor, odor, sabor, textura característicos; não amolecida, nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, sem sambiquira. Não deverá apresentar sinais de descongelamento. Vedada entrega de carnes PSE (pálida, mole, exsudativa) e DFD (escura, firme e secas). Embalagem primária íntegra, resistente e atóxica (polietileno/polipropileno). Produto inspecionado. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) e Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Ausência de corpos estranhos, avarias e sujidades. Transporte climatizado (caminhão baú frigorífico/ recipiente isotérmico) e em condições higiênico-sanitárias adequadas. Temperatura - 18°C (freezer). A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Validade mínima de 12 meses da data de fabricação. Embalagens individualizadas com 1kg de peso líquido do produto. Não entregar produto de peso variável.	KG	500
27.	FILE DE PEITO DE FRANGO - Produto de qualidade e aspecto fresco. Sem osso e sem pele. Carne congelada ("tipo pedra"), sem tempero, com cor, odor, sabor e textura característicos; não amolecida, nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, sem sambiquira. Não deverá	KG	400



	apresentar sinais de descongelamento. Vedada entrega de carnes PSE (pálida, mole, exsudativa) e DFD (escura, firme e seca). Embalagem primária íntegra, resistente e atóxica (polietileno/polipropileno). Produto inspecionado. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) e Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Ausência de corpos estranhos, avarias e sujidades. Transporte climatizado (caminhão baú frigorífico/ recipiente isotérmico) e em condições higiênico-sanitárias adequadas. Temperatura -18°C (freezer). A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Validade mínima de 12 meses da data de fabricação. Embalagens individualizadas com 1kg de peso líquido do produto. Não entregar produto de peso variável. Similar a Pif Paf.		
28.	GÁS GLP 13 KG	UN	400
29.	Goiaba Vermelha - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, bem desenvolvido, com polpa firme. Com aroma, cor, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Apresentar grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias, corpos estranhos, danos por praga, defeito de casca grave, fermento e podridão. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	KG	250
30.	Inhame - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Com cor, aroma, sabor e textura característicos; com casca que solte facilmente, polpa branca, com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Apresentar grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. De tamanho médio a grande. Não deve estar aguado. Isento de umidade, sujidades, avarias, sinais de germinação e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	KG	200
31.	Jiló - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, bem desenvolvido, maduro; apresentando tamanho, cor,	KG	200



	aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. A casca pode apresentar pequenas manchas, desde que não afete a qualidade do produto. Isento de umidade, sujidades, avarias (imaturo ou murcho, podridão, dano por praga, ferimento) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.		
32.	LARANJA PERA. - Produto de qualidade, íntegro, bem desenvolvido, de aspecto fresco, maduro; com cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. A casca pode apresentar pequenas manchas, desde que não afete a qualidade do produto. Deve ser isento de umidade, sujidades, avarias, corpos estranhos, podridão, dano por praga, ferimento, nem ser imaturo ou murcho. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	KG	350
33.	LIMÃO TAITI - Produto de qualidade, íntegro, de casca lisa e brilhante, aspecto fresco, com aroma, cor, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Deve ser isento de oleocelose, podridão, umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. Não deve ser imaturo, seco nem passado. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	KG	200
34.	MAÇÃ FUJI - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, bem desenvolvido, maduro; casca vermelha com estrias e polpa amarelo-clara, com tamanho, cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Apresentar grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de	KG	800



	umidade, sujidades, avarias (defeito de polpa, fermento, podridão, amassado) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.		
35.	MAMÃO FORMOSO. - Produto de qualidade e íntegro. Deve ter casca lisa e brilhante, com aroma, cor, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Deve ser isento de umidade, sujidades, avarias, corpos estranhos, fermento, defeito de polpa e podridão. Não deve ser imaturo. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	KG	300
36.	Maracujá Azedo - Produto de qualidade e íntegro. Deve ter casca lisa e brilhante, com aspecto fresco, cor, aroma, textura e sabor típicos do produto. Não deve apresentar umidade. Deve ser isento de sujidades, avarias, corpos estranhos, fermento, deformação grave e podridão. Não deve ser imaturo, seco ou passado. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas, é proibido o uso de caixas de madeira e caso sejam solicitadas embalagens, estas deverão ser resistentes, íntegras e transparentes (polietileno/polipropileno). Prazo máximo entre a colheita e a entrega de 6 (seis) horas.	KG	250
37.	MELANCIA. - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Melancia oval, comum. Deve ter casca lisa e brilhante. Com tamanho, cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (podridão, fermento, virose, passado, amassado, com polpa branca, com deformação grave, oco, queimado de sol, imaturo) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser	KG	300



	realizada preferencialmente no dia da colheita.		
38.	Orégano . - Produto de qualidade e aspecto fresco. Com folhas de espécimes vegetais genuínas, sãs, limpas e secas. Ausência de umidade, corpos estranhos, sujidades e avarias. Com cor, sabor, odor e textura característicos do produto. Embalagem íntegra, resistente e atóxica. Aspecto da folha ovalada, seca, de cor verde pardacenta. Rotulagem conforme legislação vigente. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Validade mínima de 12 meses da data de fabricação. Embalagem com peso líquido de 5g do produto	UN	100
39.	OVO DE GALINHA BRANCO. - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Ovo de galinha, com superfície lisa e limpa, casca inteira e sem rachaduras, com odor, cor, aroma e textura característicos. Deve ser produzido e transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar registro sanitário: Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Embalagem: cartelas resistentes de papelão, plástico ou isopor, vedada com invólucro íntegro, resistente, atóxico e transparente. A validade deverá ser de no mínimo 30 dias contados da data de entrega. Embalagem contendo uma dúzia de ovos.	DZ	150
40.	PEPINO. - Deve apresentar forma cilíndrica, coloração verde clara a escura e tamanho variável conforme o cultivar. Deve ter cor, sabor, textura e aroma característico, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Deve ser isento de sujidades, avarias e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	KG	200
41.	PE SUÍNO/ORELHA	KG	200
42.	PIMENTÃO VERDE. - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Com cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Não deve apresentar umidade, podridão, ferimento, deformação grave, virose, nem estar murcho. Deve ser isento de sujidades, avarias e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e,	KG	100



	caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.		
43.	QUEIJO RALADO	KG	30
44.	Quiabo - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, cor verde intensa, firme, sem manchas escuras e não fibrosos. Cor, aroma, textura e sabor típicos do produto e todas as partes comestíveis aproveitáveis. Apresentar grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	KG	150
45.	Repolho Verde - Produto de qualidade e íntegro, com folhas verdes, turgescendo, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Não devem apresentar umidade. Devem ter cor verde clara, aroma e sabor característicos. Textura crocante e aspecto fresco. Devem ser isentos de sujidades, avarias, corpos estranhos, ferimentos, danos por praga e podridão. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas, é proibido o uso de caixas de madeira e caso sejam solicitadas embalagens, estas deverão ser resistentes, íntegras e transparentes (polietileno/polipropileno). O prazo entre a colheita e a entrega deverá ser de no máximo 6 (seis) horas.	UN	100
46.	REQUEIJÃO CREMOSO 500G	PT	100
47.	Salsa. - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Com folhas verdes, turgescendo, firmes e bem desenvolvidas. Cor, sabor, aroma e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Apresentar grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (folhas amarelas, murchas) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas, é proibido o uso de caixas de madeira. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	MOLHOS	300



48.	TOMATE. - Produto de qualidade, íntegro, aspecto fresco e adequado desenvolvimento. Coloração vermelha ou rosada. Deverá estar no ponto para consumo, maduro, firme, com brilho, aroma, cor, textura e sabor característicos da espécie, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Não deve apresentar-se imaturo ou passado. Deve ser isento de umidade, sujidades, avarias, corpos estranhos, podridão, virose, fermento, queimado de sol grave e dano por praga. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	KG	250
49.	Vagem manteiga - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Devem ser lisas e firmes, de cor verde brilhante; ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (manchas escuras, fermento, podridão, passado, murchos e fibrosos) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	KG	150
50.	VASILHAME DE GÁS 13KG	UN	400

6 – ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

O valor total estimado para contratação é de R\$ 289.071,90 (duzentos e oitenta e nove mil, setenta e um reais e noventa centavos)

7 – JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

Mostra-se viável o fornecimento de forma parcelada, considerando o ponto de vista qualitativo e econômico da Administração Pública.

8 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Entende-se que, as contratações correlatas são aquelas cujos objetos sejam similares ou correspondentes entre si; já as contratações interdependentes são aquelas que, por guardarem

relação direta na execução do objeto, devem ser contratadas juntamente para a plena satisfação da necessidade da Administração.

Portanto, após verificação dos itens a serem contratados, observouse que não se faz necessária à realização de contratações correlatas e ou interdependentes ao objeto pretendido. Porém, ressaltamos que os gêneros alimentícios solicitados faziam parte do último processo licitatório.

9 – PREVISÃO NO PLANO ANUAL DE CONTRATAÇÕES OU JUSTIFICATIVA DA AUSÊNCIA DE PREVISÃO

O objeto da contratação está previsto no Plano Anual de Contratações que se encontra em fase final de elaboração, e também na LOA, LDO e PPA do Município.

10 – RESULTADOS PRETENDIDOS

Posteriormente a análise realizada, a solução escolhida foi a licitação na modalidade Pregão com o sistema de registro de preços, com julgamento por item e fornecimento parcelado conforme entrega de requisição até o limite total do saldo do contrato.

11 – PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

A administração tomará as seguintes providências previamente ao contrato: Nomear servidores para exercer papel de gestor e fiscal do contrato e caso seja necessário realizar capacitação dos mesmos para que a contratação possa ser devidamente executada.

12 – IMPACTOS AMBIENTAIS E TRATAMENTOS (ONDE COUBER)

Não se aplica.

13 – VIABILIDADE OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Após todo o exposto no documento de ETP, a presente contratação mostra-se viável, considerando a necessidade de atender Secretaria de Governo, o abastecimento dos estoques do Município, a eficácia quanto a qualidade e o prazo de entrega, a eficiência em atender ao princípio da economicidade, melhor relação entre custo benefício.

Rio Novo, 25 de março de 2025

Gislene Aparecida Ferreira
Agente de Contratação

39

ANEXO II

PROCESSO DE LICITAÇÃO N° 036/2025 PREGÃO PRESENCIAL N° 005/2025

TERMO DE REFERÊNCIA

1 - OBJETO:

Registro de preço visando objeto a futura e eventual contratação de empresa visando o fornecimento de gêneros alimentícios em atendimento as necessidades dos setores do Município de Rio Novo/MG, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

2 - JUSTIFICATIVA:

2.1. O Município no desenvolvimento de suas atividades administrativas, programas e projetos sociais necessita de adquirir gêneros alimentícios no sentido de atender tais demandas.

2.2. A aquisição de gêneros alimentícios para atendimento das demandas do Município é situação já consolidada nesta Administração, uma vez, tais produtos, já vem sendo adquiridos ao longo dos anos através de processos de licitação específicos, existindo, portanto, uma demanda concreta e individualizada neste sentido.

2.3. Desta forma, diante dos fatos justifica-se a aquisição dos produtos mencionados que ora solicitamos, através do respectivo processo licitatório.

2.4. Diante dos fatos apresentados, faz-se necessária a abertura de um processo de licitação.

3 – ESPECIFICAÇÕES DOS PRODUTOS

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID	QUANT	VALOR ESTIMADO R\$	CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO
1.	ABACAXI_ - Espécie tipo pérola. Produto de qualidade e íntegro. Polpa amarelada, tamanho e coloração uniformes e adequado desenvolvimento. Deve ter cor, aroma, textura e sabor característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis	UN	200	2.574,00	EXCLUSIVA ME e EPP



	e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (podridão, amassado, coroa fasciada, ferimento, defeito de polpa, queimadura de sol, passado, sem coroa ou imaturo) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.				
2.	ABÓBORA MORANGA. - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, com casca grossa, cor verde escura, firme e brilhante, haste aparada, polpa alaranjada. Deve ter cor, aroma, textura e sabor característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (ferimento, manchado, podridão) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	KG	350	2.114,00	EXCLUSIVA ME e EPP
3.	Abobrinha Italiana - Produto de qualidade, íntegro e aspecto	KG	250	1.882,50	EXCLUSIVA ME e EPP



	fresco, extra A, casca lisa, tamanho médio a grande. Deve ter cor, aroma, textura e sabor característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de fungos, indícios de germinação, umidade, sujidades, avarias (ferimento, dano por praga, virose, passado, murcho, podridão) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.				
4.	ÁGUA MINERAL 20L	UN	400	5.224,00	EXCLUSIVA ME e EPP
5.	Alface Lisa - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, com folhas verdes, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas; cor, aroma, textura e sabor característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (podridão, mancha na folha interna, passado ou murcho) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos resistente, atóxico e transparente	MOLHOS	200	1.064,00	EXCLUSIVA ME e EPP



	(polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.				
6.	ALHO GRAÚDO COM CASCA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Os dentes devém estar bem definidos, limpos, firmes e graúdos. Deve ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau e maturação que suporte a manipulação e transporte. Devem ser isentos de umidade, sujidades, avarias (brotado, podridão, mofo, machucado) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).	KG	150	5.077,50	EXCLUSIVA ME e EPP
7.	Almeirão - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, com folhas verdes, turgescendo, firmes e bem desenvolvidas. Deve ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Apresentar grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (amarelados e folhas murchas) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos resistente, atóxico e transparente	MOLHOS	200	812,00	EXCLUSIVA ME e EPP



	(polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.				
8.	AZEITONA VERDE. - Produto de qualidade. Azeitona verde, em conserva, sem caroço e picado. A rotulagem deverá ser conforme legislação vigente. Embalagem primária resistente, íntegra e atóxica. Devem ser isentos de sujidades, avarias e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem com peso líquido de 240 gramas do produto. Similar a Pramesa.	UN	150	2.827,50	EXCLUSIVA ME e EPP
9.	Banana Prata - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Fruta bem desenvolvida, devendo estar macia, de pontas verdes. Devem ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Apresentar grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (passado, fermento, podridão, dano por praga) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	KG	1200	9.624,00	EXCLUSIVA ME e EPP



10.	BATATA BAROA. - Produto de qualidade, íntegro, aspecto fresco, firme, com casca fina e lisa. Devem ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Devem ser isentos de umidade, sujidades, avarias (sem escurecimento, ferimento, podridão, deformação grave) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	KG	150	2.734,50	EXCLUSIVA ME e EPP
11.	BATATA DOCE. - Produto de qualidade, íntegro, aspecto fresco, firme, com casca fina e lisa. Devem ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Devem ser isentos de umidade, sujidades, avarias (sem manchas pretas, cortes, cicatrizes ou partes amolecidas) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos resistente, atóxico e transparente	KG	200	1.256,00	EXCLUSIVA ME e EPP



	(polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.				
12.	BATATA INGLESA. - Produto de qualidade, íntegro, aspecto fresco. Tipo Monalisa. Lavada e escovada, lisa, graúda, firme, com tamanho desenvolvido e uniforme. Devem ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Devem ser isentos de umidade, sujidades, avarias (livre de brotos, podridão, esverdeamento, ferimentos, defeitos de polpa e danos por praga) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	KG	400	2.888,00	EXCLUSIVA ME e EPP
13.	BETERRABA. - Produto de qualidade, íntegro, aspecto fresco. Lavada, com casca lisa, firme (sem lesões de origem física ou mecânica), com tamanho desenvolvido e uniforme. Devem ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Devem ser isentos de umidade, sujidades, avarias (nem estar passado ou murcho) e corpos estranhos. O produto deverá ser	KG	150	1.056,00	EXCLUSIVA ME e EPP



	transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.				
14.	BISCOITO DE POLVILHO EMBALAGEM 40GRAMAS	UN	400	2.276,00	EXCLUSIVA ME e EPP
15.	BOLO INTEIRO TABULEIRO GRANDE	UN	400	30.796,00	EXCLUSIVA ME e EPP
16.	Brócolis - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Molho com folhas verdes, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas. Deve ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Apresentar grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (amarelados, manchados, folhas murchas) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	UN	150	1.401,00	EXCLUSIVA ME e EPP
17.	CALDO DE GALINHA EMBALAGEM 114 GRAMAS	UN	100	697,00	EXCLUSIVA ME e EPP
18.	Carne Bovina Picada - Produto de qualidade. Acém bovino magro, limpo, sem tempero, congelado ("tipo pedra") em	KG	400	10.520,00	EXCLUSIVA ME e EPP



	<p>cubos de 3 cm², com cor (vermelho-vivo), sabor, textura e odor característicos; ausência de sebos, osso, cartilagens, nervo, gordura e aparas. Não deverá apresentar-se pegajosa ou com sinais de descongelamento. Vedada entrega de carnes PSE (pálida, mole, exsudativa) e DFD (escura, firme e seca). Embalagem primária íntegra, resistente e atóxica (polietileno/polipropileno). Produto inspecionado. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar registro sanitário: Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Ausência de corpos estranhos, avarias e sujidades. Transporte climatizado e em condições higiênico-sanitárias adequadas. Temperatura -18°C (freezer). Recipiente isotérmico. Data de validade mínima de um ano a partir da data de fabricação. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Peso líquido de 1kg do produto (não entregar produto de peso variável).</p>				
19.	<p>Cebola_ - Produto de qualidade, íntegro de aspecto fresco. Devem estar limpas, firmes, com a cor brilhante. A haste deve estar bem seca e não ter brotos, ferimento, podridão nem perda de catáfilo interno. Devem ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Devem ser isentos de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições</p>	KG	200	1.282,00	EXCLUSIVA ME e EPP



	higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).				
20.	CEBOLA ROXA. - Produto de qualidade, íntegro de aspecto fresco. Devem estar limpas, firmes, com a cor brilhante. A haste deve estar bem seca e não ter brotos, fermento, podridão nem perda de catáfilo interno. Devem ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Devem ser isentos de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).	KG	100	814,00	EXCLUSIVA ME e EPP
21.	Cebolinha verde - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Molho com folhas verdes, turgescendo, firmes e bem desenvolvidas. Deve ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (amarelado ou murcho) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas	MOLHOS	300	1.626,00	EXCLUSIVA ME e EPP



	(proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita				
22.	CENOURA. - Produto de qualidade, íntegro, de aspecto fresco, não lenhoso. A parte externa deve ser lisa, firme, de formato cilíndrico ou cônico e coloração alaranjada. Deve ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Devem ser isentos de umidade, sujidades, avarias, corpos estranhos, podridão, dano por praga, ombro verde ou roxo, ferimento, deformação grave. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	KG	200	1.880,00	EXCLUSIVA ME e EPP
23.	Chuchu - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, com cor verde clara, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Apresentar grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (podridão, murcho, passado,	KG	200	1.524,00	EXCLUSIVA ME e EPP



	deformação grave, ferimento) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.				
24.	Couve Flor - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Apresentar cor branca ou no tom creme, limpa, sem manchas, firme, com folhas verdes em bom estado, talos firmes e brilhantes. A coloração amarelada e florzinhas dispersas sem sinal de amadurecimento excessivo. Deve ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (não deve apresentar ferimento ou podridão) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	UN	100	1.108,00	EXCLUSIVA ME e EPP
25.	Couve Manteiga - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Molho com folhas verdes, turgescentes, firmes e bem	MOLHOS	100	526,00	EXCLUSIVA ME e EPP



	<p>desenvolvidas. Deve ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Apresentar grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (amarelados, folhas murchas) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.</p>				
26.	<p>COXA E SOBRECOXA DE FRANGO - Produto de qualidade e aspecto fresco. Coxa e sobrecoxa de frango, com pele e osso, congeladas ("tipo pedra"), sem tempero, com cor, odor, sabor, textura característicos; não amolecida, nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, sem sambiquira. Não deverá apresentar sinais de descongelamento. Vedada entrega de carnes PSE (pálida, mole, exsudativa) e DFD (escura, firme e secas). Embalagem primária íntegra, resistente e atóxica (polietileno/polipropileno). Produto inspecionado. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) e Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de</p>	KG	500	6.650,00	EXCLUSIVA ME e EPP



	<p>Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Ausência de corpos estranhos, avarias e sujidades. Transporte climatizado (caminhão baú frigorífico/ recipiente isotérmico) e em condições higiênico-sanitárias adequadas. Temperatura - 18°C (freezer). A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Validade mínima de 12 meses da data de fabricação. Embalagens individualizadas com 1kg de peso líquido do produto. Não entregar produto de peso variável.</p>				
27.	<p>FILE DE PEITO DE FRANGO - Produto de qualidade e aspecto fresco. Sem osso e sem pele. Carne congelada ("tipo pedra"), sem tempero, com cor, odor, sabor e textura característicos; não amolecida, nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, sem sambiquira. Não deverá apresentar sinais de descongelamento. Vedada entrega de carnes PSE (pálida, mole, exsudativa) e DFD (escura, firme e seca). Embalagem primária íntegra, resistente e atóxica (polietileno/polipropileno). Produto inspecionado. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) e Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Ausência de corpos estranhos, avarias e sujidades. Transporte climatizado (caminhão baú frigorífico/ recipiente isotérmico) e em condições higiênico-sanitárias adequadas. Temperatura -18°C</p>	KG	400	8.904,00	EXCLUSIVA ME e EPP



	(freezer). A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Validade mínima de 12 meses da data de fabricação. Embalagens individualizadas com 1kg de peso líquido do produto. Não entregar produto de peso variável. Similar a Pif Paf.				
28.	GÁS GLP 13 KG	UN	400	54.000,00	EXCLUSIVA ME e EPP
29.	Goiaba Vermelha - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, bem desenvolvido, com polpa firme. Com aroma, cor, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Apresentar grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias, corpos estranhos, danos por praga, defeito de casca grave, fermento e podridão. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	KG	250	2.575,00	EXCLUSIVA ME e EPP
30.	Inhame - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Com cor, aroma, sabor e textura característicos; com casca que solte facilmente, polpa branca, com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Apresentar grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. De tamanho médio a grande. Não deve estar aguado. Isento de umidade, sujidades, avarias, sinais de germinação e corpos	KG	200	2.032,00	EXCLUSIVA ME e EPP



	estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.				
31.	Jiló - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, bem desenvolvido, maduro; apresentando tamanho, cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. A casca pode apresentar pequenas manchas, desde que não afete a qualidade do produto. Isento de umidade, sujidades, avarias (imaturo ou murcho, podridão, dano por praga, fermento) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	KG	200	2.032,00	EXCLUSIVA ME e EPP
32.	LARANJA PERA. - Produto de qualidade, íntegro, bem desenvolvido, de aspecto fresco, maduro; com cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de	KG	350	2.933,00	EXCLUSIVA ME e EPP



	<p>maturação que suporte a manipulação e transporte. A casca pode apresentar pequenas manchas, desde que não afete a qualidade do produto. Deve ser isento de umidade, sujidades, avarias, corpos estranhos, podridão, dano por praga, fermento, nem ser imaturo ou murcho. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.</p>				
33.	<p>LIMÃO TAITI - Produto de qualidade, íntegro, de casca lisa e brilhante, aspecto fresco, com aroma, cor, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Deve ser isento de oleocelose, podridão, umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. Não deve ser imaturo, seco nem passado. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.</p>	KG	200	1.460,00	EXCLUSIVA ME e EPP



34.	MAÇÃ FUJI - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, bem desenvolvido, maduro; casca vermelha com estrias e polpa amarelo-clara, com tamanho, cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Apresentar grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (defeito de polpa, ferimento, podridão, amassado) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	KG	800	11.280,00	EXCLUSIVA ME e EPP
35.	MAMÃO FORMOSO. - Produto de qualidade e íntegro. Deve ter casca lisa e brilhante, com aroma, cor, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Deve ser isento de umidade, sujidades, avarias, corpos estranhos, ferimento, defeito de polpa e podridão. Não deve ser imaturo. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente	KG	300	2.850,00	EXCLUSIVA ME e EPP



	(polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.				
36.	Maracujá Azedo - Produto de qualidade e íntegro. Deve ter casca lisa e brilhante, com aspecto fresco, cor, aroma, textura e sabor típicos do produto. Não deve apresentar umidade. Deve ser isento de sujidades, avarias, corpos estranhos, fermento, deformação grave e podridão. Não deve ser imaturo, seco ou passado. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas, é proibido o uso de caixas de madeira e caso sejam solicitadas embalagens, estas deverão ser resistentes, íntegras e transparentes (polietileno/polipropileno). Prazo máximo entre a colheita e a entrega de 6 (seis) horas.	KG	250	3.565,00	EXCLUSIVA ME e EPP
37.	MELANCIA. - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Melancia oval, comum. Deve ter casca lisa e brilhante. Com tamanho, cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (podridão, fermento, virose, passado, amassado, com polpa branca, com deformação grave, oco, queimado de sol, imaturo) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente	KG	300	2.061,00	EXCLUSIVA ME e EPP



	(polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.				
38.	Orégano . - Produto de qualidade e aspecto fresco. Com folhas de espécimes vegetais genuínas, sãs, limpas e secas. Ausência de umidade, corpos estranhos, sujidades e avarias. Com cor, sabor, odor e textura característicos do produto. Embalagem íntegra, resistente e atóxica. Aspecto da folha ovalada, seca, de cor verde pardacenta. Rotulagem conforme legislação vigente. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Validade mínima de 12 meses da data de fabricação. Embalagem com peso líquido de 5g do produto	UN	100	462,00	EXCLUSIVA ME e EPP
39.	OVO DE GALINHA BRANCO. - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Ovo de galinha, com superfície lisa e limpa, casca inteira e sem rachaduras, com odor, cor, aroma e textura característicos. Deve ser produzido e transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar registro sanitário: Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Embalagem: cartelas resistentes de papelão, plástico ou isopor, vedada com invólucro íntegro, resistente, atóxico e transparente. A validade deverá ser de no mínimo 30 dias contados da data de entrega. Embalagem contendo uma dúzia de ovos.	DZ	150	2.371,50	EXCLUSIVA ME e EPP



40.	PEPINO. - Deve apresentar forma cilíndrica, coloração verde clara a escura e tamanho variável conforme o cultivar. Deve ter cor, sabor, textura e aroma característico, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Deve ser isento de sujidades, avarias e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	KG	200	1.326,00	EXCLUSIVA ME e EPP
41.	PE SUÍNO/ORELHA	KG	200	2.572,00	EXCLUSIVA ME e EPP
42.	PIMENTÃO VERDE. - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Com cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Não deve apresentar umidade, podridão, fermento, deformação grave, virose, nem estar murcho. Deve ser isento de sujidades, avarias e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser	KG	100	895,00	EXCLUSIVA ME e EPP



	realizada preferencialmente no dia da colheita.				
43.	QUEIJO RALADO	KG	30	921,90	EXCLUSIVA ME e EPP
44.	Quiabo - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, cor verde intensa, firme, sem manchas escuras e não fibrosos. Cor, aroma, textura e sabor típicos do produto e todas as partes comestíveis aproveitáveis. Apresentar grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	KG	150	1.720,50	EXCLUSIVA ME e EPP
45.	Repolho Verde - Produto de qualidade e íntegro, com folhas verdes, turgescendo, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Não devem apresentar umidade. Devem ter cor verde clara, aroma e sabor característicos. Textura crocante e aspecto fresco. Devem ser isentos de sujidades, avarias, corpos estranhos, ferimentos, danos por praga e podridão. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas, é proibido o uso de caixas de madeira e caso sejam solicitadas embalagens, estas deverão ser resistentes, íntegras e transparentes (polietileno/polipropileno). O prazo entre a colheita e a entrega	UN	100	863,00	EXCLUSIVA ME e EPP



	deverá ser de no máximo 6 (seis) horas.				
46.	REQUEIJÃO CREMOSO 500G	PT	100	1.603,00	EXCLUSIVA ME e EPP
47.	Salsa. - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Com folhas verdes, turgescendo, firmes e bem desenvolvidas. Cor, sabor, aroma e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Apresentar grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (folhas amarelas, murchas) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas, é proibido o uso de caixas de madeira. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	MOLHOS	300	1.866,00	EXCLUSIVA ME e EPP
48.	TOMATE. - Produto de qualidade, íntegro, aspecto fresco e adequado desenvolvimento. Coloração vermelha ou rosada. Deverá estar no ponto para consumo, maduro, firme, com brilho, aroma, cor, textura e sabor característicos da espécie, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Não deve apresentar-se imaturo ou passado. Deve ser isento de umidade, sujidades, avarias, corpos estranhos, podridão,	KG	250	2.250,00	EXCLUSIVA ME e EPP



	virose, ferimento, queimado de sol grave e dano por praga. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.				
49.	Vagem manteiga - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Devem ser lisas e firmes, de cor verde brilhante; ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (manchas escuras, ferimento, podridão, passado, murchos e fibrosos) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	KG	150	2.295,00	EXCLUSIVA ME e EPP
50.	VASILHAME DE GÁS 13KG	UN	400	76.000,00	EXCLUSIVA ME e EPP

3.1. Da solicitação de amostras:

3.1.1 - Havendo o aceite da proposta quanto ao valor, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar a amostras dos produtos, conforme solicitação feita pela Secretaria

Demandante.

II - As amostras, deverão ser entregues na Prefeitura no horário compreendido das 07h00min às 16h00min de segunda feira à sexta feira. Deverão estar devidamente identificadas com o número do processo e os dados da empresa classificada provisoriamente em primeiro lugar.

3.2.2. As amostras, serão analisadas por profissional habilitado.

3.2.3. As amostras poderão ser entregues, no prazo limite de 07 (sete) dias corridos, sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.

3.2.4. É facultada prorrogação o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada no chat pelo interessado, antes de findo o prazo.

3.2.5. No caso de não haver entrega da amostra, ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita, a proposta será recusada.

3.2.6. Após a divulgação do resultado final do certame, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos fornecedores no prazo de 10 (dez) dias, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.

3.2.7. Os interessados deverão colocar à disposição da Administração, sem ônus, os manuais impressos/ficha técnica em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso.

3.2 Do Cronograma de Entrega

3.2.1. Perecíveis e não perecíveis tais como: carnes, frango, salsicha e outros: Até cinco (05) dias após a solicitação de fornecimento;

3.2.2. Hortifrutigranjeiros: Semanalmente;

3.2.3. Leite: Semanalmente ou sempre que solicitado;

3.2.4. Panificados: Semanalmente ou sempre que solicitado.

3.2.5. As entregas serão semanais (mercados), quinzenais ou mensais, conforme combinação com a Nutricionista.

3.2.6. Se no ato da entrega na unidade escolar houver algum item em desacordo, o mesmo deverá ser repostado em adequação a descrição do Edital. A reposição do produto deverá ocorrer em até 24 horas.

3.2.7. Para produtos resfriados ou congelados: o transporte do produto para entrega deverá ser realizado em veículo refrigerado ou caixa térmica, assegurando a temperatura no recebimento legislação aplicável.

3.2.8. No ato da entrega a temperatura será verificada e não estando de acordo o produto será devolvido para troca.

3.2.9. Os veículos de transporte devem ser próprios para transporte de alimentos, e devem ser mantidos sempre limpos e higienizados.

3.4 - Da qualidade

3.4.1. Os gêneros alimentícios devem apresentar rotulagem conforme legislação: registro no órgão competente data de fabricação e validade, rendimento e diluição, modo de preparo, valor nutritivo, critérios para armazenamento, SAC (Serviço de Atendimento ao Consumidor), dados do produtor, peso e orientações sobre armazenamento de acordo com a legislação vigente.

3.4.2. Em qualquer fase do fornecimento, havendo suspeita de contaminação e/ou adulteração de produtos, poderão ser encaminhadas amostras para análise laboratorial, ficando o pagamento do fornecimento condicionado ao resultado apresentado. Comprovada a irregularidade, a despesa da análise dos produtos suspeitos correrá por conta do fornecedor.

3.4.3. Será de responsabilidade das empresas vencedoras, a qualidade físico-química e sanitária dos produtos licitados.

4 – DOS REQUISITOS PARA A FORNECIMENTO DOS PRODUTOS

4.1 - A empresa contratada deverá fornecer os produtos seguindo as informações estabelecidas pelo município como horário, rotas de acordo com os dias, relação de passageiros, pontos de origem e destino.

4.2- Os produtos serão fornecidos de acordo com as demandas de diversos setores da Prefeitura, sendo solicitada com antecedência de 5 (cinco) cinco, podendo este prazo ser reduzido conforme necessidade da contratante.

4.3 - Na proposta comercial deverá estar incluso, e ficarão a cargo da empresa a ser CONTRATADA, todos os gastos relativos ao fretamento, incluindo os serviços de motoristas, combustíveis, pedágios, multas dos órgãos de trânsito, manutenção e demais despesas inerentes aos veículos e à prestação de serviços.

4.4. - A empresa CONTRATADA deverá estar apta ao imediato fornecimento dos produtos na data da publicação do instrumento contratual.

4.5. - Somente serão pagos os produtos solicitados pelo responsável designado pela CONTRATANTE, devidamente comprovados em formulário próprio, com o aceite, a identificação e a assinatura do mesmo.

4.6. - A CONTRATADA deverá atender, de imediato, solicitação do CONTRATANTE quanto à substituição de empregado não qualificado ou entendido como inadequado para a prestação dos serviços.

4.7. A Secretaria Municipal requisitante reserva-se o direito de não aceitar os produtos em desacordo

com o previsto no descritivo do Termo de Referência. A qualidade dos produtos deverá corresponder às especificações exigidas neste Edital, podendo ser desclassificado as marcas que não atendam o solicitado;

4.8. Os produtos a serem fornecidos conforme solicitações deverão atender ao disposto na legislação de produtos industrializados, vigentes no âmbito da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde.

4.9. Devem estar explícitas no rótulo, conforme a legislação em vigor a data de fabricação, o prazo de validade e a identificação do fabricante ou fornecedor, bem como a validade de 12(doze) meses ou superior para os produtos a contar da entrega em relação à data do produto;

4.10. Os produtos NÃO serão aceitos com data de validade inferior a 06 (seis) meses da data de entrega e ficará por conta da contratada a troca do produto;

4.11. Os produtos e as embalagens deverão estar em perfeita forma e deverão ser entregues acompanhados da nota fiscal;

4.12. O fornecimento será efetuado parceladamente, com prazo de entrega não superior a 15 dias, contados a partir do recebimento da AF (Autorização de Fornecimento);

4.13. Local de entrega: os itens deverão ser entregues no Paço Municipal, no horário compreendido das 07h00min às 16h00min de segunda feira à sexta feira;

4.14. As despesas com a entrega, carga e descarga, será por conta exclusiva do fornecedor.

5- DOS REQUISITOS PARA HABILITAÇÃO

5.1 - Os requisitos de habilitação se encontram devidamente definidos no item 9 do Edital.

6 - DO PRAZO

6.1 - O prazo de validade do registro de preço é de 12 (doze) meses prorrogável por igual período.

6.2 - A opção pelo sistema de registro de preços vincula os interessados a prestação dos serviços nos valores contemplados em sua proposta pelo prazo de validade da licitação que será de 12 (doze) meses.

7 - PAGAMENTO

7.1 - O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias após a apresentação da nota fiscal, através de ordem bancária contra a entidade bancária indicada na proposta (conforme modelo descrito abaixo), em que deverá ser efetivado o crédito, o qual ocorrerá posteriormente à data de apresentação da competente nota fiscal eletrônica, junto ao setor pertinente da Unidade Requisitante com o aceita pelo servidor designado, responsável pela fiscalização do fornecimento:

BANCO: ___ AGÊNCIA: CONTA CORRENTE: ___ LOCALIDADE: ___

7.2 - As notas fiscais deverão ser emitidas em moeda corrente do país.

7.3 - Para efeito de cada pagamento a nota fiscal deverá estar acompanhada da autorização da nota fiscal eletrônica

7.4 - No caso da não apresentação da documentação ou estando o objeto em desacordo com as especificações e demais exigências do contrato, fica a Unidade Requisitante autorizado a efetuar o pagamento, em sua integralidade, somente quando forem processadas as alterações e retificações determinadas, sem prejuízo da aplicação, à licitante vencedora, das penalidades previstas.

7.5 - O município poderá descontar do pagamento importâncias que, a qualquer título, lhes sejam devidas pela licitante vencedora, por força da contratação.

7.6 - Os documentos de cobrança deverão ser corretamente emitidos e no caso de incorreções serão devolvidos, e o prazo para o pagamento contar-se-á da data de reapresentação da nota fiscal eletrônica.

7.7 - A nota fiscal somente será liberada quando o cumprimento do empenho estiver em total conformidade com as especificações exigidas pela PROMITENTE COMPRADORA.

7.8 - Na eventualidade de aplicação de multas, estas deverão ser liquidadas simultaneamente com parcela vinculada ao evento cujo descumprimento der origem à aplicação da penalidade.

7.9 - As notas fiscais deverão ser emitidas em conformidade com as normas vigentes da Receita Federal do Brasil.

7.10 - Juntamente com a nota fiscal, a contratada deverá apresentar o certificado de regularidade do FGTS e CND Federal.

7.11 - O CNPJ da PROMITENTE FORNECEDORA constante da nota fiscal e fatura deverá ser o mesmo da documentação apresentada no procedimento licitatório.

7.12 - Nenhum pagamento será efetuado à PROMITENTE FORNECEDORA enquanto pendente de liquidação quaisquer obrigações financeiras que lhe foram impostas, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito de reajustamento de preços ou correção monetária.

8 - DISPOSIÇÕES ADICIONAIS

8.1 - Critério de Julgamento será o de menor preço.

8.2 - A Nota de empenho da despesa e/ou autorização de fornecimento terão força de contrato, conforme prevê o artigo 95 da Lei nº 14.133/02021.

8.3 - Como condição para celebração do contrato e pagamento, o licitante vencedor deverá manter as mesmas condições de habilitação.

Em Rio Novo, 25 de março de 2025.

Gislene Aparecida Ferreira
Agente de Contratação



ANEXO III

**PROCESSO DE LICITAÇÃO N° 036/2025
PREGÃO PRESENCIAL N° 005/2025**

MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

Proponente:
Razão Social
Logradouro n° Bairro
Cidade UF CEP TEL
CNPJ Inscrição Estadual

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	MARCA	UNID	QUANT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1.						

Validade da Proposta: A validade da presente proposta é de 60 dias.

Tenho conhecimento que a opção pelo sistema de registro de preços vincula este interessado ao seu fornecimento nos valores contemplados na proposta pelo prazo de validade da licitação que será de 12 meses.

Local **Data** ____ / ____ / ____

Assinatura Identificação do Representante legal

ANEXO III

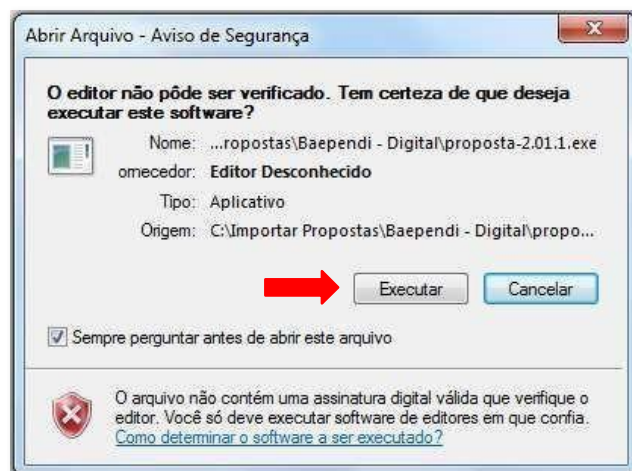
PROCESSO DE LICITAÇÃO N° 036/2025 PREGÃO PRESENCIAL N° 005/2025

PROPOSTA DIGITAL

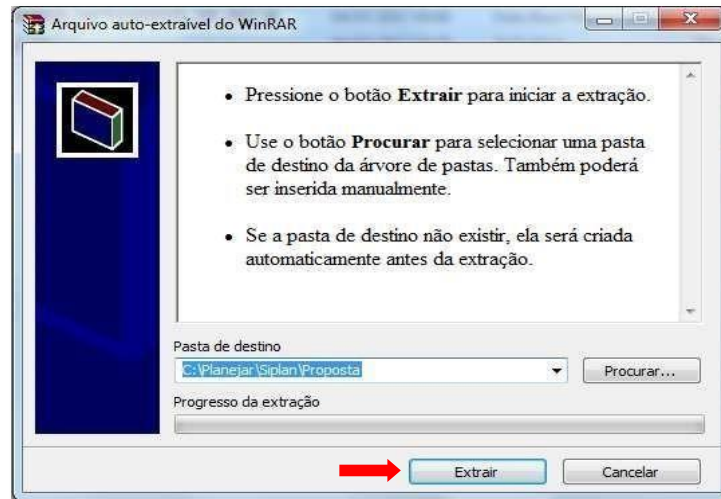
A Ferramenta para lançamento de propostas digitais é utilizada para Processos Licitatórios onde suas propostas de preço deverão ser importadas para apuração e deverão ser entregues na forma IMPRESSA (no envelope) e em MÍDIA DIGITAL (Pen Drive).

Essa ferramenta estará disponível para download através do link:
<https://programas.siplanweb.com.br/proposta-2.01.1.exe>

Ao clicar nesse link, automaticamente, abrirá uma tela onde será salvo o arquivo executável [proposta-2.01.1.exe](#). Confirme o local a ser salvo e execute o arquivo. Inicialmente aparecerá a tela com o endereço onde será instalada a ferramenta.



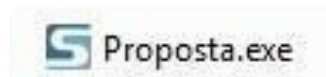
Clique em “Executar”;



Confirme o endereço onde a ferramenta será instalada e clique em “Extrair”.

Essa ação, disponibilizará a ferramenta instalada, para uso. Na pasta escolhida, o sistema disponibilizará a ferramenta

Execute a ferramenta e clique no botão “Abrir Arquivo”





Escolher o arquivo enviado pela CPL (Comissão Permanente de Licitação) do Município. Esse arquivo é gerado de duas maneiras:

1 prop|18008862000126|0000|180|2017|db
2 prop|18008862000126|05475103000121|180|2017|db

- O Primeiro, que não possui fornecedor de destino, é formado por: CNPJ da Prefeitura – Número do Processo – Ano do Processo
- O Segundo, que possui fornecedor de destino, é formado por: CNPJ da Prefeitura – CNPJ ou CPF do Fornecedor – Número do Processo – Ano do Processo.

Ao executar a ferramenta baixada, será aberta a tela para preenchimento das informações cadastrais do fornecedor e propostas.



Digitação de Propostas

Dados do Processo

Número/Ano:

Critério:

Seleção o arquivo enviado pela prefeitura

Abrir Arquivo

Dados do Fornecedor | Itens | Lotes

Fornecedor

Tipo Pessoa CPF/CNPJ Nome Fantasia

Cep Logradouro Número Complemento

Bairro Cidade UF Telefone Fax

E-mail

Inscrição Estadual Inscrição Municipal Inscrição CEI

Porte Empresa Simplex Nacional Data Proposta Data Validade Proposta

Observação

Data do Edital Data da Habilitação da Proposta **Salvar dados do Fornecedor**

Imprimir Recibo Exportar Confirmar Propostas Gera Arquivo

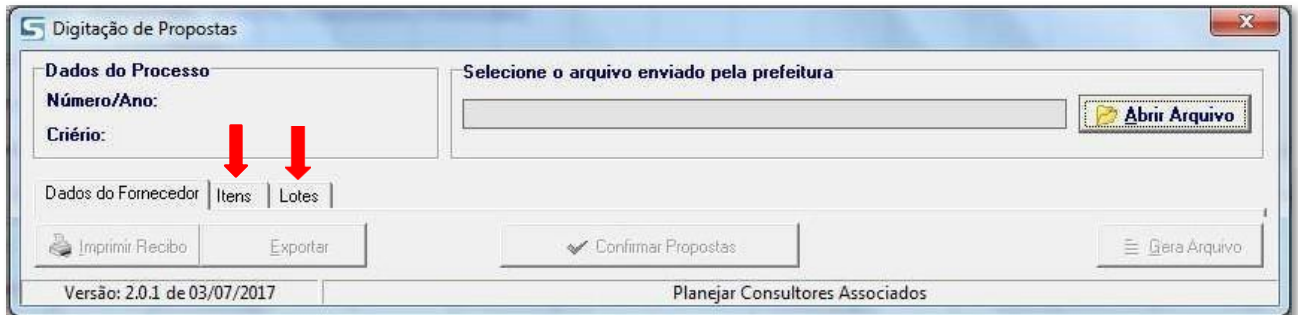
Versão: 2.0.1 de 03/07/2017 Planejar Consultores Associados

Versão: 2.0.1 de 03/07/2017

Salvar dados do fornecedor dando atenção obr

- Conferir se a versão é igual ou superior à
- Preencher ou completar os dados cadastrais do fornecedor dando atenção obrigatória aos campos em VERMELHO.
- Ao concluir o preenchimento, clique em “Salvar dados do Fornecedor”.

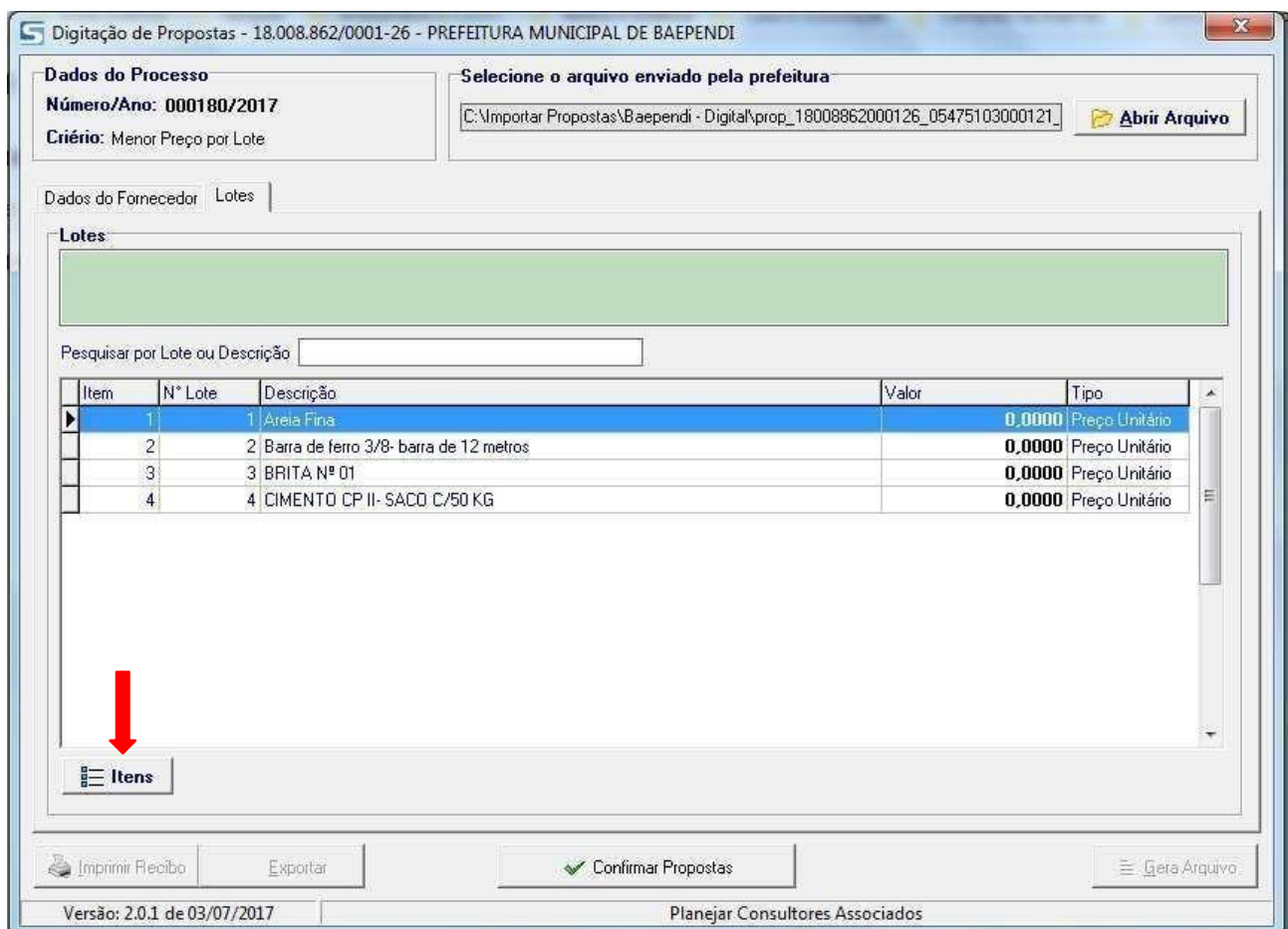
Após confirmar os dados do fornecedor, o próximo passo é informar as propostas. Para isso, clique em “Lotes”.



Dependendo do “Tipo de Processo”, as abas que serão habilitadas são ITENS e LOTES.

Clique na que estiver habilitada.

Ao clicar na aba correspondente, será aberta a tela para informações dos preços propostos para os itens da licitação.





Para incluir o valor dos itens, marque o item e clique na opção "Itens", ou dê um "duplo clique" sobre o item.

Itens do Lote
Areia Fina

Pesquisar por Item ou Descrição

Item	Descrição	Unid	Marca	Qtde	Valor	Total
1	Areia Fina	M3		100,0000	0,0000	0,00

- Clique no campo "Valor" para habilitar a edição;
- Digite o valor proposto;
- Clique no campo "Marca" (quando houver) para habilitar a edição;
- Digite "Marca" do produto (quando houver);

Após digitação de "TODAS" as informações dos itens, clique no "X" para sair.
OBS: Se algum dos itens do lote, não for preenchido, não será possível prosseguir.
O campo "Pesquisar por Item ou Descrição" serve exatamente para isso. Caso haja um número maior de itens dentro do lote, é possível realizar essa pesquisa.

TOTAL => 0,00

Remover Proposta do Lote e Sair

Após lançamento das propostas, conferir e clicar no botão "Confirmar Propostas".

Digitação de Propostas - 18.008.862/0001-26 - PREFEITURA MUNICIPAL DE BAEPENDI

Dados do Processo
Número/Ano: 000180/2017
Critério: Menor Preço por Lote

Selecione o arquivo enviado pela prefeitura
C:\Importar Propostas\Baependi - Digital\prop_18008862000126_05475103000121

Dados do Fornecedor | Lotes

Lotes:
CIMENTO CP II- SACO C/50 KG

Pesquisar por Lote ou Descrição

Item	N° Lote	Descrição	Valor	Tipo
1	1	Areia Fina	900,0000	Preço Unitário
2	2	Barra de ferro 3/8- barra de 12 metros	600,0000	Preço Unitário
3	3	BRITA Nº 01	900,0000	Preço Unitário
4	4	CIMENTO CP II- SACO C/50 KG	1.250,0000	Preço Unitário

Itens

Imprimir Recibo | Exportar | **Confirmar Propostas** | Gera Arquivo

Versão: 2.0.1 de 03/07/2017 | Planejare Consultores Associados

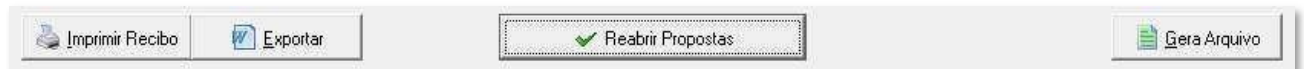


Após confirmação das propostas, serão habilitados os botões:


- * “Imprimir Recibo” (Gera um documento com chave de validação da proposta que deverá ser encaminhado em envelope fechado, juntamente com a proposta digital).
- * “Exportar” (Converte o documento com validação em um documento “word” que possibilita a impressão do documento em papel timbrado do fornecedor e não deverá sofrer nenhum tipo de alteração).
- * “Gera Arquivo” (Gera a proposta digital e deverá ser salva em pen drive)

OBS: Ao clicar no botão “Gera Arquivo”, a ferramenta automaticamente abrirá a tela onde o arquivo foi salvo, evitando assim a inclusão de arquivo errado.

O Botão “Reabrir Propostas” fica disponível após a confirmação, e servirá para edição posterior, salientando a obrigatoriedade de se finalizar novamente, caso haja alteração dos valores propostos.



A formatação do arquivo a ser encaminhado à Prefeitura no dia marcado para o certame, terá a seguinte formatação:

 2_prop_18008862000126_05475103000121_180_2017.db

ANEXO IV

**PROCESSO DE LICITAÇÃO N° 036/2025
PREGÃO PRESENCIAL N° 005/2025**

MINUTA DO CONTRATO n° _____

Contratante

Razão Social

Logradouro n° Bairro

Cidade UF CEP TEL

CNPJ Inscrição Estadual

Contratado

Razão Social

Logradouro n° Bairro

Cidade UF CEP TEL

CNPJ Inscrição Estadual

Pelo presente instrumento, devidamente autorizado no processo administrativo referente à licitação nº 036/2025, instaurada sob a modalidade de licitação de Pregão Presencial nº 005/2025, regido pela lei federal nº 14.133/2021, o CONTRATANTE autoriza o CONTRATADO a fornecer os serviços abaixo relacionados, de acordo com as condições estabelecidas no edital e em sua proposta, documentos estes que integram este contrato como se nele estivessem fielmente transcritos.

Objeto

Constitui objeto do presente CONTRATO o fornecimento de gêneros alimentícios, em atendimento as necessidades do Município de Rio Novo/MG pelo CONTRATADO abaixo relacionados pelos preços especificados:



ITEM	ESPECIFICAÇÃO	MARCA	UNID	QUANT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1.						

Documentos em Anexo

Integram o presente instrumento, como se nele estivessem fielmente transcritos, a proposta da CONTRATADA, termo de referência, bem como o Edital referente à licitação.

Valor

Dá-se ao presente instrumento o valor de R\$ _____,_____

Forma de Pagamento

- O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias após a apresentação da nota fiscal, através de ordem bancária contra a entidade bancária indicada na proposta (conforme modelo descrito abaixo), em que deverá ser efetivado o crédito, o qual ocorrerá posteriormente à data de apresentação da competente nota fiscal eletrônica, junto ao setor pertinente da Unidade Requisitante com o aceite pelo servidor designado, responsável pela fiscalização do fornecimento:

BANCO: ___ AGÊNCIA: CONTA CORRENTE: ___ LOCALIDADE: ___

- As notas fiscais deverão ser emitidas em moeda corrente do país.
- Para efeito de cada pagamento a nota fiscal deverá estar acompanhada da autorização da nota fiscal eletrônica
- No caso da não apresentação da documentação ou estando o objeto em desacordo com as especificações e demais exigências do contrato, fica a Unidade Requisitante autorizado a efetuar o pagamento, em sua integralidade, somente quando forem processadas as alterações e retificações determinadas, sem prejuízo da aplicação, à licitante vencedora, das penalidades previstas.
- O município poderá descontar do pagamento importâncias que, a qualquer título, lhes sejam devidas pela licitante vencedora, por força da contratação.
- Os documentos de cobrança deverão ser corretamente emitidos e no caso de incorreções serão devolvidos, e o prazo para o pagamento contar-se-á da data de reapresentação da nota fiscal eletrônica.
- A nota fiscal somente será liberada quando o cumprimento do empenho estiver em total conformidade com as especificações exigidas pela PROMITENTE COMPRADORA.
- Na eventualidade de aplicação de multas, estas deverão ser liquidadas simultaneamente com parcela vinculada ao evento cujo descumprimento der origem à aplicação da penalidade.



- As notas fiscais deverão ser emitidas em conformidade com as normas vigentes da Receita Federal do Brasil.
- Juntamente com a nota fiscal, a contratada deverá apresentar o certificado de regularidade do FGTS e CND Federal.
- O CNPJ da PROMITENTE FORNECEDORA constante da nota fiscal e fatura deverá ser o mesmo da documentação apresentada no procedimento licitatório.
- Nenhum pagamento será efetuado à PROMITENTE FORNECEDORA enquanto pendente de liquidação quaisquer obrigações financeiras que lhe foram impostas, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito de reajustamento de preços ou correção monetária.

Dotação Orçamentária

As despesas com o objeto desta licitação serão suportadas pela(s) seguinte(s) dotação(ões) orçamentária(s):

3.3.90.30.00.2.02.01.04.122.0003.2.0010 1.500.00 ATIVIDADES DOS SERVIÇOS
ADMINISTRATIVOS

Prazo

O prazo para execução do presente instrumento terá início na data de sua assinatura, encerrando-se em ____/____/____ ou quando concluído todo o objeto licitado, a critério do MUNICÍPIO.

CONDIÇÕES GERAIS CONTRATUAIS

PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1 – O objeto contratado deverá obedecer integralmente a esse instrumento. Qualquer alteração somente poderá ser efetuada mediante prévio entendimento, sendo o mesmo consubstanciado em termo aditivo.

SEGUNDO - DO PREÇO/REEQUILIBRIO ECONOMICO - FINANCEIRO

2.1 – O preço é considerado completo não podendo, em qualquer fase da execução deste instrumento, ser exigido seu complemento sob qualquer fundamento.

2.2– Durante sua vigência, os preços registrados serão fixos e irrevogáveis, exceto nas hipóteses, devidamente comprovadas, de quebra do equilíbrio econômico-financeiro. Nestes casos, os valores poderão ser revistos mediante solicitação da contratada com vistas à manutenção do equilíbrio econômico-financeiro do contrato, na forma do art. 124, II “d” da Lei 14.133/2021;

2.3– As eventuais solicitações deverão fazer-se acompanhar de comprovação da superveniência do fato imprevisível ou previsível, porém de consequências incalculáveis, bem como de demonstração analítica de seu impacto nos custos do contrato.

2.4 – Quaisquer tributos, custos e despesas diretos ou indiretos omitidos da proposta ou incorretamente cotados serão considerados como inclusos nos preços, não sendo aceitos pleitos de acréscimos, a esse ou a qualquer título.

2.5 – O Contrato, se decorridos 12(doze) meses de vigência, poderá ser reajustado com base no IPCA.

TERCEIRA - DAS RESPONSABILIDADES DO CONTRATADO

3.1 – A CONTRATADA assume por força do presente instrumento a responsabilidade de indenizar o CONTRATANTE dos danos ou prejuízos, inclusive causados a terceiros, em razão de defeitos, erros, falhas e outras irregularidades provenientes de negligência, desídia, má fé ou imperfeição do material, peça ou mão de obra empregada, que tornarem objeto contratado impróprio a finalidades a que se destinam; tudo isso sem prejuízo da responsabilidade criminal cabível.

3.2 – Além das responsabilidades previstas nesta cláusula, obriga-se, ainda, o CONTRATADO a:

3.2.1 – Cumprir as normas gerais e regulamentares de medicina e segurança do trabalho nas suas instalações, inclusive o uso por seus empregados dos equipamentos de proteção individual.

3.2.2 - Não transferir a terceiros, ou subcontratar, o objeto do presente contrato, no todo ou em parte, sem prévia e expressa autorização do CONTRATANTE.

3.2.3 – Comunicar ao CONTRATANTE qualquer alteração que ocorra na sua constituição.

3.2.4 – Apresentar, sempre que solicitado, as cópias das guias de recolhimento dos encargos previdenciários, devidamente autenticadas.

3.2.5 – Manter, durante toda a execução do objeto, as condições de habilitação exigidas.

3.1 – Além de se responsabilizar pela conclusão do objeto nos exatos termos previstos e estipulados no neste edital, o CONTRATADO se obriga, ainda, a comunicar à CONTRATANTE, qualquer ocorrência anormal verificada na conclusão do objeto desta licitação.

3.2 – Obriga-se também a se responsabilizar pela realização do objeto a partir dos 2 (dois) dias subsequentes à data de assinatura do instrumento contratual, que será assinado em prazo não superior a 5 (cinco) dias da data em que o licitante for convocado.

3.3 – O CONTRATADO é o único responsável por todas as obrigações fiscais, para fiscais, trabalhistas e previdenciárias referentes à sua personalidade jurídica, inclusive as relações empregatícias, se houver, com os profissionais e demais pessoas que utilizar na execução do objeto contratado.

3.4 – Em face da supramencionada responsabilidade inexistirá qualquer vínculo empregatício ou de qualquer outra natureza entre o CONTRATANTE e os prepostos, os auxiliares, os profissionais ou os sócios da CONTRATADA.

3.5 – Realizar, quando solicitada pelo CONTRATANTE, o afastamento e consequente substituição de funcionários que apresentarem baixa produtividade, forem descorteses com a FISCALIZAÇÃO ou não realizarem o objeto de forma satisfatória. Sendo relevante o motivo do afastamento, a critério do CONTRATANTE, o afastamento será imediato.

3.6 - Manter um representante para contatos e esclarecimentos.

3.7 - Entregar os produtos no prazo, condições e local indicado, sujeitando-se no que couber às leis do consumidor. A Unidade Requisitante, através do setor responsável, fará a certificação da conformidade dos serviços com as especificações constantes da proposta do fornecedor.

3.8 - Assumir inteira responsabilidade quanto à garantia e qualidade do objeto, reservando a contratanteo direito de recusá-lo caso não satisfaça aos padrões especificados. O produto que for entregue em desacordo com o especificado, será rejeitado parcial ou totalmente.

3.9 - Responder objetivamente por quaisquer danos pessoais ou materiais decorrentes da entrega do objeto, seja por vício de fabricação ou por ação ou omissão de seus empregados.

3.10 - Responder direta e exclusivamente pelo fornecimento do produto, não podendo, em hipótese nenhuma, transferir a responsabilidade pelo fornecimento a terceiros, sem o expresse consentimento da Unidade Requisitante

3.11 - Responder por quaisquer danos ou prejuízo que venha, direta ou indiretamente, por sua culpa ou dolo, a causar a Unidade Requisitante ou a terceiros, durante a execução da Ata de Registros de Preços, inclusive por atos praticados por seus funcionários, ficando, assim, afastada qualquer responsabilidade da Unidade Requisitante, podendo esta, para o fim de garantir eventuais ressarcimentos, a dotar as seguintes providências:

3.11.1 -Dedução de créditos da licitante vencedora;

3.11.2 - Medida judicial, a critério da Unidade Requisitante

3.12 - Manter durante toda a execução contratual, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

3.13 - Notificar o Unidade Requisitante de eventual alteração de sua razão social ou de seu controle acionário e de mudança em sua diretoria, contrato ou estatuto, enviando, no prazo de 30 (trinta) dias contados a partir da data do registro da alteração, cópia autenticada da Certidão da Junta Comercial ou do Cartório de Registro Civil das Pessoas Jurídicas

3.14 - Comunicar Unidade Requisitante caso ocorra operações de reorganização empresarial, tais como fusão, cisão e incorporação deverão ser comunicadas ao Município e, na hipótese de restar caracterizada a frustração das regras disciplinadoras da licitação, ensejarão a rescisão contratual.

3.15 - Havendo descumprimento total ou parcial, assegurando-se direito de defesa, poderão ser aplicadas ao contratado as seguintes sanções:

a) advertência;

b) multa de 1% (um por cento) do valor da nota de empenho, por dia de atraso injustificado na execução da mesma.

c) multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor da nota de empenho, pela recusa injustificada da PROMITENTE FORNECEDORA em executá-la;

d) suspensão temporária de participação em licitações e impedimento de contratar com o Município, no prazo de até 05 (cinco) anos;

e) declaração de inidoneidade para contratar com a Administração Pública até que seja promovida a reabilitação, facultado à detentora da Ata o pedido de reconsideração da decisão da autoridade competente, no prazo de 10 (dez) dias da abertura de vistas ao processo.

3.16 - Da aplicação das penalidades definidas nas alíneas “a”, “b”, “c” e “d” do item 19.1, caberá recurso no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados da intimação.

3.17 - Da aplicação da penalidade definida na alínea “e” do item 19.1, caberá pedido de reconsideração no prazo de 10 (dez) dias úteis, contados da intimação.

3.18 - O recurso ou pedido de reconsideração relativo às penalidades acima dispostas será dirigido à autoridade gestora da Ata, a qual decidirá o recurso no prazo de 05 (cinco) dias úteis e o pedido de reconsideração, no prazo de 10 (dez) dias úteis.

3.19 - A aplicação de penalidades previstas para os casos de não execução do objeto, erro, imperfeição, atraso injustificado, inadimplemento e demais condutas ilícitas será de competência da Unidade Gestora da Ata, na pessoa da autoridade competente.

3.20 - As sanções previstas, em face da gravidade da infração, poderão ser aplicadas cumulativamente, após regular processo administrativo, em que se garantirá a observância dos princípios do contraditório e da ampla defesa.

3.21 - O valor das multas aplicadas, após regular processo administrativo, será descontado dos pagamentos devidos pela Administração. Se os valores não forem suficientes, a diferença será descontada da garantia prestada ou deverá ser recolhida pelo **FORNECEDOR**, no prazo máximo de 3 (três) dias úteis a contar da aplicação da sanção.

3.22 - Fica desde já ajustado que todo e qualquer valor que vier a ser imputado pela **UNIDADE GESTORA** ao **FORNECEDOR**, a título de multa ou penalidade, reveste-se das características de

liquidez e certeza, para efeitos de execução judicial, nos termos do artigo 586 do CPC. Reveste-se das mesmas características qualquer obrigação definida nesta Ata como de responsabilidade do **FORNECEDOR** e que, por eventual determinação judicial ou administrativa, venha a ser paga pela Administração.

3.23 - As multas e penalidades previstas nesta não têm caráter compensatório, sendo que o seu pagamento não exime o **FORNECEDOR** da sua responsabilidade pela reparação de eventuais danos, perdas ou prejuízos causados à Administração por atos comissivos ou omissivos de sua responsabilidade.

QUARTA - DAS RESPONSABILIDADES DO CONTRATANTE

4.1 – Efetuar os pagamentos nos respectivos vencimentos.

4.2 – Atender às condições de sua responsabilidade previstas nos documentos, que, como anexos, integram este instrumento.

QUINTA - DA FISCALIZAÇÃO

5.1 – O objeto licitado será fiscalizado por servidor ou empresa expressamente designado pelo MUNICÍPIO, que, entre outras atribuições, atestará a realização do objeto em conformidade com o previsto neste instrumento.

FISCAL DO CONTRATO: Marlon Araújo de Oliveira

GESTOR DO CONTRATO: Pablo Carpanez Souza

5.2 – A FISCALIZAÇÃO fica impedida de atestar a realização do objeto fora das especificações técnicas estabelecidas, sem prejuízo das exigências estabelecidas pelos órgãos oficiais que fiscalizam o segmento.

5.2.1 – O objeto realizado em desacordo com as especificações previstas no item anterior, não impede a ação fiscal posterior e a retenção de pagamentos.

5.3 – A FISCALIZAÇÃO fica impedida de encaminhar para pagamento documentos de cobrança (duplicata, nota fiscal ou similar) que não atendam rigorosamente às condições previstas neste instrumento e na legislação, sendo certo que qualquer tolerância ou mesmo a inobservância do procedimento ora estabelecido não representará novação ou alteração do que ficou pactuado.

5.4 – Qualquer entendimento entre a FISCALIZAÇÃO e o CONTRATADO será sempre por escrito, não sendo levada em consideração, para nenhum efeito, qualquer alegação fundada em ordens ou declarações verbais.

5.5 – A FISCALIZAÇÃO é exercida no interesse do MUNICÍPIO e não exclui ou reduz a responsabilidade exclusiva do CONTRATADO, inclusive perante terceiros, por quaisquer

irregularidades, as quais, se verificadas, não implicarão em co-responsabilidade do MUNICÍPIO ou de seus prepostos.

5.6 – A atuação ou ausência total ou parcial da fiscalização em nada diminui a responsabilidade da CONTRATADA na execução do objeto.

5.6 – Dos requisitos para o fornecimento dos produtos:

5.6.1 - A empresa contratada deverá fornecer os produtos seguindo as informações estabelecidas pelo município.

5.6.2- Os produtos serão fornecidos de acordo com as demandas de diversos setores da Prefeitura, sendo solicitada com antecedência de 5 (cinco) cinco, podendo este prazo ser reduzido conforme necessidade da contratante.

5.6.3 - Na proposta comercial deverá estar incluso, e ficarão a cargo da empresa a ser CONTRATADA, todos os gastos relativos ao fretamento, incluindo os serviços de motoristas, combustíveis, pedágios, multas dos órgãos de trânsito, manutenção e demais despesas inerentes aos veículos e à prestação de serviços.

5.6.4. - A empresa CONTRATADA deverá estar apta ao imediato fornecimento dos produtos na data da publicação do instrumento contratual.

5.6.5. - Somente serão pagos os produtos solicitados pelo responsável designado pela CONTRATANTE, devidamente comprovados em formulário próprio, com o aceite, a identificação e a assinatura do mesmo.

5.6.6. - A CONTRATADA deverá atender, de imediato, solicitação do CONTRATANTE quanto à substituição de empregado não qualificado ou entendido como inadequado para a prestação dos serviços.

5.6.7. A Secretaria Municipal de Governo reserva-se o direito de não aceitar os produtos em desacordo com o previsto no descritivo do Termo de Referência. A qualidade dos produtos deverá corresponder às especificações exigidas neste Edital, podendo ser desclassificado as marcas que não atendam o solicitado;

5.6.8. Os produtos a serem fornecidos conforme solicitações deverão atender ao disposto na legislação de produtos industrializados, vigentes no âmbito da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde;

5.6.9. Devem estar explícitas no rótulo, conforme a legislação em vigor a data de fabricação, o prazo de validade e a identificação do fabricante ou fornecedor, bem como a validade de 12(doze) meses ou superior para os produtos a contar da entrega em relação à data do produto;

5.6.10. Os produtos NÃO serão aceitos com data de validade inferior a 06 (seis) meses da data de entrega e ficará por conta da contratada a troca do produto;

5.6.11. Os produtos e as embalagens deverão estar em perfeita forma e deverão ser entregues acompanhados da nota fiscal;

5.6.12. O fornecimento será efetuado parceladamente, com prazo de entrega não superior a 15 dias, contados a partir do recebimento da AF (Autorização de Fornecimento);

5.6.13. Local de entrega: os itens deverão ser entregues no Paço Municipal, no horário compreendido das 07h00min às 16h00min de segunda feira à sexta feira;

5.6.14. As despesas com a entrega, carga e descarga, será por conta exclusiva do fornecedor.

5.6.15. Da solicitação de amostras:

I - Havendo o aceite da proposta quanto ao valor, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar a amostras dos produtos, conforme solicitação feita pela Administração.

II - As amostras, deverão ser entregues na Prefeitura no horário compreendido das 07h00min às 16h00min de segunda feira à sexta feira. Deverão estar devidamente identificadas com o número do processo e os dados da empresa classificada provisoriamente em primeiro lugar.

III . As amostras, serão analisadas por profissional habilitado.

IV. As amostras poderão ser entregues, no prazo limite de 07 (sete) dias corridos, sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.

V.. É facultada prorrogação o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada no chat pelo interessado, antes de findo o prazo.

VI. No caso de não haver entrega da amostra, ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita, a proposta será recusada.

VII. Após a divulgação do resultado final do certame, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos fornecedores no prazo de 10 (dez) dias, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.

VIII. Os interessados deverão colocar à disposição da Administração, sem ônus, os manuais impressos/ficha técnica em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso.

SEXTA - DAS EXONERAÇÕES DE RESPONSABILIDADES

6.1 – As partes não serão responsáveis pelo inadimplemento que resultar de caso fortuito ou de força maior, assim entendidos os fenômenos naturais, tais como inundações e outros, ou circunstâncias alheias às vontades das partes, imprevisíveis, sempre na medida em que impeçam ou retardem o cumprimento das respectivas obrigações.

6.2 – A parte cuja prestação seja impedida ou retardada por quaisquer dos fatos ou atos acima mencionados, deverá comunicar e provar a ocorrência a outra parte, imediatamente e por escrito, expondo-lhe as razões pelas quais está compelida a sustar ou retardar a execução do pactuado.

6.3 – Cessado o impedimento, retorna-se à execução do objeto, prorrogando-se o prazo contratual pelo número de dias de sua paralisação, ressalvado ao CONTRATANTE a faculdade de rescindir o contrato, caso tal período tenha sido superior a 10% (dez por cento) do prazo pactuado.

SÉTIMA - DA RESCISÃO

7.1 - A contratante poderá considerar rescindido o presente contrato de pleno direito, independentemente de qualquer aviso ou notificação judicial, sem que caiba à contratada qualquer direito, ressarcimento ou indenização, se esta:

I - Entrar em liquidação, ser decretada ou entrar em concordata ou falência, dissolução ou insolvência.

II - Paralisação total ou parcial da contratação por fatos de responsabilidade da contratada, por prazo superior a 05 (cinco) dias ininterruptos, salvo por motivo de força maior plenamente justificável e devidamente comprovado.

III - Infringir qualquer cláusula ou condições deste contrato.

IV - Não satisfazer as exigências da contratante, com relação à boa qualidade do objeto contratado, a serem apurados mediante prévia sindicância promovida pela municipalidade, com participação de usuários e servidores públicos, excluindo-se os membros efetivos e suplentes, responsável pela respectiva licitação.

V - Incorrer nas sanções já citadas neste instrumento, além daquelas contidas na Lei 14.133/2021, naquilo que couber.

VI - Ceder ou transferir o presente contrato.

VII - Se for observado pela contratante que a contratada está se conduzindo dolosamente.

VIII - Deixar de cumprir as determinações da fiscalização.

IX - Deixar de atender as providências de sua responsabilidade.

X - Atrasar as justificativas quanto à paralisação dos serviços.

7.2 - O atraso na entrega do objeto contratado não ensejará a rescisão contratual, em casos excepcionais considerados de força maior, a critério da contratante.

7.3 - A contratante poderá, caso não queira usar o seu direito de rescisão, intervir nos serviços contratados de maneira que melhor satisfaçam os seus interesses, hipótese em que a contratada pagará as despesas extras advindas na intervenção, bem como os prejuízos e danos que lhe acarretar.

OITAVA - DO FORO

8.1 – Fica eleito o foro da sede do MUNICÍPIO, com renúncia expressa a qualquer outro, por mais privilegiado que seja, como competente para dirimir quaisquer questões decorrentes da execução deste instrumento.

NONA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

9.1 – O CONTRATADO, ainda que demandado, administrativa ou judicialmente, não poderá opor ao CONTRATANTE qualquer tributo, seja federal, estadual ou municipal, incidente sobre mão-de-obra, materiais ou peças empregados no objeto, correndo à sua conta exclusiva os pagamentos que sobre esses títulos tiverem sido feitos, ou opor, ainda, qualquer cobrança oriunda de encargos decorrentes de processos que contra si forem instaurados, ainda que por sua natureza sejam suscetíveis de transação.

9.2 – Ocorrendo qualquer das hipóteses previstas no art. 125 da Lei nº 14.133/2021, ao CONTRATANTE fica reservado o direito de crescer ou reduzir, mediante autorização específica, o objeto do presente instrumento, estipulando, na ocasião, preços, prazos e todos os demais elementos indispensáveis à perfeita caracterização da alteração, o que se fará por termo aditivo assinado pelas partes. Em havendo interesse público e vontade das partes, o presente contrato poderá também ser prorrogado por igual período na forma e condições previstas no art. 107 da Lei nº 14.133/2021.

9.3 – O não exercício pelas partes de qualquer dos direitos contratuais ou legais, representará ato de mera tolerância e não implicará, com relação a esse instrumento, novação quanto a seus termos ou renúncia ou desistência dos referidos direitos, os quais poderão ser exercidos a qualquer tempo.

E por estarem justos e acordados as partes assinam o presente instrumento, digitado e impresso em 3 (três) vias de igual forma e teor, para um só efeito e para todos os fins de direito, na data adiante mencionada, juntamente com as testemunhas abaixo.

Local Data

Contratante

CPF:

Testemunha

CPF:

Contratado

CPF:

Testemunha

CPF:

ANEXO V

**PROCESSO DE LICITAÇÃO Nº 036/2025
PREGÃO PRESENCIAL Nº 005/2025**

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO nº _____

Validade _____ / _____ / _____ a _____ / _____ / _____

O Município de RIO NOVO, neste ato representado pelo Sr. GUILHERME SOUZA NOGUEIRA, doravante denominado PROMITENTE COMPRADOR, com interveniência do Sr(a). _____, e a empresa _____, estabelecida na rua _____, nº _____, devidamente cadastrada no CNPJ nº _____, pelo seu representante infra-assinado, doravante denominada PROMITENTE FORNECEDORA, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021 e das demais normas legais aplicáveis e, considerando o resultado Processo Licitatório nº 036/2025, Pregão Presencial nº 005/2025, para REGISTRO DE PREÇOS, firmam a presente Ata de Registro de Preços com as condições seguintes:

PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1 - O objeto desta Ata é o Registro de Preços, e a eventual e futura contratação de empresas interessadas no fornecimento de gêneros alimentícios em atendimento as necessidades dos setores do Município de Rio Novo/MG, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos,

1.2. Através da presente ata ficam registrados os seguintes preços, abaixo especificados:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	MARCA	UNID	QUANT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1.						

SEGUNDA - DA VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1. Esta Ata de Registro de Preços deverá ser assinada por representante legal, diretor, ou sócio da empresa, com apresentação, conforme o caso e respectivamente, de procuração ou contrato social, acompanhados de cédula de identidade.

2.2. A Ata de Registro de Preços terá validade de um ano, a contar da data da publicação de seu extrato, podendo ser prorrogada na forma do art. 84 da Lei n. 14.133, de 1º de abril de 2021.

2.2.1. A Ata de Registro de Preços referente ao Pregão Presencial nº 005/2025, terá seu extrato publicado no site oficial do município, assim como a sua íntegra, após assinada e homologada e será disponibilizada no Portal da Prefeitura.

2.3. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados pela ata de registro de preços.

2.4. Se durante a vigência da Ata de Registro de Preços for constatado que os preços registrados estão inferiores aos de mercado, caberá à Administração convocar os fornecedores/prestadores de serviços registrados para negociar o novo valor.

2.5 - Durante o prazo de validade desta ATA, o PROMITENTE COMPRADOR, não será obrigado à aquisição, exclusivamente por seu intermédio, dos materiais referidos na cláusula primeira, podendo utilizar, para tanto, outros meios, desde que permitidos em lei, sem que, desse fato, caiba recurso ou indenização de qualquer espécie à PROMITENTE FORNECEDORA.

2.6 - Em cada aquisição decorrente desta ATA serão observadas, quanto ao preço, às cláusulas e condições constantes do edital do Pregão Presencial nº 005/2025, que a precedeu e integra o presente instrumento de compromisso, independente de transcrição, por ser de pleno conhecimento das partes.

TERCEIRA - DO PAGAMENTO

3.1 - O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias após a apresentação da nota fiscal, através de ordem bancária contra a entidade bancária indicada na proposta (conforme modelo descrito abaixo), em que deverá ser efetivado o crédito, o qual ocorrerá posteriormente à data de apresentação da competente nota fiscal eletrônica, junto ao setor pertinente da Unidade Requisitante com o aceita pelo servidor designado, responsável pela fiscalização do fornecimento:

BANCO: ___ AGÊNCIA: CONTA CORRENTE: ___ LOCALIDADE: ___

3.2 - As notas fiscais deverão ser emitidas em moeda corrente do país.

3.3 - Para efeito de cada pagamento a nota fiscal deverá estar acompanhada da autorização da nota fiscal eletrônica

3.4 - No caso da não apresentação da documentação ou estando o objeto em desacordo com as especificações e demais exigências do contrato, fica a Unidade Requisitante autorizado a efetuar o pagamento, em sua integralidade, somente quando forem processadas as alterações e retificações determinadas, sem prejuízo da aplicação, à licitante vencedora, das penalidades previstas.

3.5 - O município poderá descontar do pagamento importâncias que, a qualquer título, lhes sejam devidas pela licitante vencedora, por força da contratação.

3.6 - Os documentos de cobrança deverão ser corretamente emitidos e no caso de incorreções serão devolvidos, e o prazo para o pagamento contar-se-á da data de reapresentação da nota fiscal eletrônica.

3.7 - A nota fiscal somente será liberada quando o cumprimento do empenho estiver em total conformidade com as especificações exigidas pela PROMITENTE COMPRADORA.

3.8 - Na eventualidade de aplicação de multas, estas deverão ser liquidadas simultaneamente com parcela vinculada ao evento cujo descumprimento der origem à aplicação da penalidade.

3.9 - As notas fiscais deverão ser emitidas em conformidade com as normas vigentes da Receita Federal do Brasil.

3.10 - Juntamente com a nota fiscal, a contratada deverá apresentar o certificado de regularidade do FGTS e CND Federal.

3.11 - O CNPJ da PROMITENTE FORNECEDORA constante da nota fiscal e fatura deverá ser o mesmo da documentação apresentada no procedimento licitatório.

3.12 - Nenhum pagamento será efetuado à PROMITENTE FORNECEDORA enquanto pendente de liquidação quaisquer obrigações financeiras que lhe foram impostas, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito de reajustamento de preços ou correção monetária.

QUARTA – DOS REQUISITOS PARA O FORNECIMENTO DOS PRODUTOS

4.1 - A empresa contratada deverá fornecer os produtos seguindo as informações estabelecidas pelo município como horário, rotas de acordo com os dias, relação de passageiros, pontos de origem e destino.

4.2- Os produtos serão fornecidos de acordo com as demandas de diversos setores da Prefeitura, sendo solicitada com antecedência de 5 (cinco) cinco, podendo este prazo ser reduzido conforme necessidade da contratante.

4.3 - Na proposta comercial deverá estar incluso, e ficarão a cargo da empresa a ser CONTRATADA, todos os gastos relativos ao fretamento, incluindo os serviços de motoristas, combustíveis, pedágios, multas dos órgãos de trânsito, manutenção e demais despesas inerentes aos veículos e à prestação de serviços.

4.4. - A empresa CONTRATADA deverá estar apta ao imediato fornecimento dos produtos na data da publicação do instrumento contratual.

4.5. - Somente serão pagos os produtos solicitados pelo responsável designado pela CONTRATANTE, devidamente comprovados em formulário próprio, com o aceite, a identificação e a assinatura do mesmo.

4.6. - A CONTRATADA deverá atender, de imediato, solicitação do CONTRATANTE quanto à substituição de empregado não qualificado ou entendido como inadequado para a prestação dos serviços.

4.7. A Secretaria Municipal de Governo reserva-se o direito de não aceitar os produtos em desacordo com o previsto no descritivo do Termo de Referência. A qualidade dos produtos deverá corresponder às especificações exigidas neste Edital, podendo ser desclassificado as marcas que não atendam o solicitado;

4.8. Os produtos a serem fornecidos conforme solicitações deverão atender ao disposto na legislação de produtos industrializados, vigentes no âmbito da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde;

4.9. Devem estar explícitas no rótulo, conforme a legislação em vigor a data de fabricação, o prazo de validade e a identificação do fabricante ou fornecedor, bem como a validade de 12 (doze) meses ou superior para os produtos a contar da entrega em relação à data do produto;

4.10. Os produtos NÃO serão aceitos com data de validade inferior a 06 (seis) meses da data de entrega e ficará por conta da contratada a troca do produto;

4.11. Os produtos e as embalagens deverão estar em perfeita forma e deverão ser entregues acompanhados da nota fiscal;

4.12. O fornecimento será efetuado parceladamente, com prazo de entrega não superior a 15 dias, contados a partir do recebimento da AF (Autorização de Fornecimento);

4.13. Local de entrega: os itens deverão ser entregues no Paço Municipal, no horário compreendido das 07h00min às 16h00min de segunda-feira à sexta-feira;

4.14. As despesas com a entrega, carga e descarga, serão por conta exclusiva do fornecedor.

QUINTA - DAS OBRIGAÇÕES

5.1 - Do PROMITENTE COMPRADOR

5.1.1 - Atestar nas notas fiscais e/ou faturas a efetiva entrega do objeto desta licitação;

5.1.2 - Aplicar à PROMITENTE FORNECEDORA, penalidades, quando for o caso;

5.1.3 - Prestar à PROMITENTE FORNECEDORA toda e qualquer informação, por esta solicitada, necessária à perfeita execução do contrato;

5.1.4 - Efetuar o pagamento à PROMITENTE FORNECEDORA no prazo avençado, após a entrega da nota fiscal no setor competente;

5.1.5 - Notificar, por escrito, à PROMITENTE FORNECEDORA da aplicação de qualquer sanção.

5.1.6 - Fiscalizar a execução do Contrato, o que não fará cessar ou diminuir a responsabilidade da CONTRATADA pelo perfeito cumprimento das obrigações estipuladas, nem por quaisquer danos, inclusive quanto a terceiros, ou por irregularidades constatadas;

5.1.7 - Sustar, no todo ou em parte, a execução dos serviços, sempre que a medida for considerada necessária;

5.1.8 - Fornecer todos os materiais, ferramentas e equipamentos necessários à realização dos serviços, em casos excepcionais os mesmos serão fornecidos pelo contratado.

5.2 - Da PROMITENTE FORNECEDORA:

5.2.1 - Fornecer o objeto desta licitação nas especificações contidas neste edital;

5.2.2 - Pagar todos os tributos que incidam ou venham a incidir, direta ou indiretamente, sobre os produtos vendidos;

5.2.3 - Manter, durante a execução do contrato, as mesmas condições de habilitação;

5.2.4 - Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários no quantitativo do objeto desta licitação, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor contratado;

5.2.5 - Fornecer o objeto licitado, no preço, prazo e forma estipulada na proposta;

5.2.6 – A CONTRATADA assume por força do presente instrumento a responsabilidade de indenizar o CONTRATANTE dos danos ou prejuízos, inclusive causados a terceiros, em razão de defeitos, erros, falhas e outras irregularidades provenientes de negligência, desídia, má fé ou imperfeição do material, peça ou mão de obra empregada, que tornarem objeto contratado impróprio a finalidades a que se destinam; tudo isso sem prejuízo da responsabilidade criminal cabível.

5.2.7 – Além das responsabilidades previstas nesta cláusula, obriga-se, ainda, o CONTRATADO a:

5.2.8 – Cumprir as normas gerais e regulamentares de medicina e segurança do trabalho nas suas instalações, inclusive o uso por seus empregados dos equipamentos de proteção individual.

5.2.9 - Não transferir a terceiros, ou subcontratar, o objeto do presente contrato, no todo ou em parte, sem prévia e expressa autorização do CONTRATANTE.

5.2.10 – Comunicar ao CONTRATANTE qualquer alteração que ocorra na sua constituição.

5.2.11 – Apresentar, sempre que solicitado, as cópias das guias de recolhimento dos encargos previdenciários, devidamente autenticadas.

5.2.12 – Manter, durante toda a execução do objeto, as condições de habilitação exigidas.

5.2.13 – Além de se responsabilizar pela conclusão do objeto nos exatos termos previstos e estipulados no neste edital, o CONTRATADO se obriga, ainda, a comunicar à CONTRATANTE, qualquer ocorrência anormal verificada na conclusão do objeto desta licitação.

5.2.14 – Obriga-se também a se responsabilizar pela realização do objeto a partir dos 2 (dois) dias subsequentes à data de assinatura do instrumento contratual, que será assinado em prazo não superior a 5 (cinco) dias da data em que o licitante for convocado.

5.2.15 – O CONTRATADO é o único responsável por todas as obrigações fiscais, para fiscais, trabalhistas e previdenciárias referentes à sua personalidade jurídica, inclusive as relações empregatícias, se houver, com os profissionais e demais pessoas que utilizar na execução do objeto contratado.

5.2.16 – Em face da supramencionada responsabilidade inexistirá qualquer vínculo empregatício ou de qualquer outra natureza entre o CONTRATANTE e os prepostos, os auxiliares, os profissionais ou os sócios da CONTRATADA.

5.2.17 – Realizar, quando solicitada pelo CONTRATANTE, o afastamento e consequente substituição de funcionários que apresentarem baixa produtividade, forem descorteses com a FISCALIZAÇÃO ou não realizarem o objeto de forma satisfatória. Sendo relevante o motivo do afastamento, a critério do CONTRATANTE, o afastamento será imediato.

5.2.18 - Manter um representante para contatos e esclarecimentos.

5.2.19 - Entregar os produtos no prazo, condições e local indicado, sujeitando-se no que couber às leis do consumidor. A Unidade Requisitante, através do setor responsável, fará a certificação da conformidade dos serviços com as especificações constantes da proposta do fornecedor.

5.2.20 - Assumir inteira responsabilidade quanto à garantia e qualidade do objeto, reservando a contratante o direito de recusá-lo caso não satisfaça aos padrões especificados. O produto que for entregue em desacordo com o especificado, será rejeitado parcial ou totalmente.

5.2.21 - Responder objetivamente por quaisquer danos pessoais ou materiais decorrentes da entrega do objeto, seja por vício de fabricação ou por ação ou omissão de seus empregados.

5.2.23 - Responder direta e exclusivamente pelo fornecimento do produto, não podendo, em hipótese nenhuma, transferir a responsabilidade pelo fornecimento a terceiros, sem o expresso consentimento da Unidade Requisitante

5.2.24 - Responder por quaisquer danos ou prejuízo que venha, direta ou indiretamente, por sua culpa ou dolo, a causar a Unidade Requisitante ou a terceiros, durante a execução da Ata de Registros de Preços, inclusive por atos praticados por seus funcionários, ficando, assim, afastada qualquer responsabilidade da Unidade Requisitante, podendo esta, para o fim de garantir eventuais ressarcimento, a dotar as seguintes providências:

5.2.25 - Dedução de créditos da licitante vencedora;

5.2.26 - Medida judicial, a critério da Unidade Requisitante

5.2.27 - Manter durante toda a execução contratual, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

5.2.28 - Notificar o Unidade Requisitante de eventual alteração de sua razão social ou de seu controle acionário e de mudança em sua diretoria, contrato ou estatuto, enviando, no prazo de 30 (trinta) dias contados a partir da data do registro da alteração, cópia autenticada da Certidão da Junta Comercial ou do Cartório de Registro Civil das Pessoas Jurídicas

5.2.29 - Comunicar Unidade Requisitante caso ocorra operações de reorganização empresarial, tais como fusão, cisão e incorporação deverão ser comunicadas ao Município e, na hipótese de restar caracterizada a frustração das regras disciplinadoras da licitação, ensejarão a rescisão contratual.

5.2.30 - Havendo descumprimento total ou parcial, assegurando-se direito de defesa, poderão ser aplicadas ao contratado as seguintes sanções:

a) advertência;

b) multa de 1% (um por cento) do valor da nota de empenho, por dia de atraso injustificado na execução da mesma.

c) multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor da nota de empenho, pela recusa injustificada da PROMITENTE FORNECEDORA em executá-la;

d) suspensão temporária de participação em licitações e impedimento de contratar com o Município, no prazo de até 05 (cinco) anos;

e) declaração de inidoneidade para contratar com a Administração Pública até que seja promovida a reabilitação, facultado à detentora da Ata o pedido de reconsideração da decisão da autoridade competente, no prazo de 10 (dez) dias da abertura de vistas ao processo.

5.2.31 - Da aplicação das penalidades definidas nas alíneas “a”, “b”, “c” e “d” do item 19.1, caberá recurso no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados da intimação.

5.2.32 - Da aplicação da penalidade definida na alínea “e” do item 19.1, caberá pedido de reconsideração no prazo de 10 (dez) dias úteis, contados da intimação.

5.2.33 - O recurso ou pedido de reconsideração relativo às penalidades acima dispostas será dirigido à autoridade gestora da Ata, a qual decidirá o recurso no prazo de 05 (cinco) dias úteis e o pedido de reconsideração, no prazo de 10 (dez) dias úteis.

5.2.34 - A aplicação de penalidades previstas para os casos de não execução do objeto, erro, imperfeição, atraso injustificado, inadimplemento e demais condutas ilícitas será de competência da Unidade Gestora da Ata, na pessoa da autoridade competente.

5.2.35 - As sanções previstas, em face da gravidade da infração, poderão ser aplicadas cumulativamente, após regular processo administrativo, em que se garantirá a observância dos princípios do contraditório e da ampla defesa.



5.2.36 - O valor das multas aplicadas, após regular processo administrativo, será descontado dos pagamentos devidos pela Administração. Se os valores não forem suficientes, a diferença será descontada da garantia prestada ou deverá ser recolhida pelo **FORNECEDOR**, no prazo máximo de 3 (três) dias úteis a contar da aplicação da sanção.

5.2.37 - Fica desde já ajustado que todo e qualquer valor que vier a ser imputado pela **UNIDADE GESTORA** ao **FORNECEDOR**, a título de multa ou penalidade, reveste-se das características de liquidez e certeza, para efeitos de execução judicial, nos termos do artigo 586 do CPC. Reveste-se das mesmas características qualquer obrigação definida nesta Ata como de responsabilidade do **FORNECEDOR** e que, por eventual determinação judicial ou administrativa, venha a ser paga pela Administração.

5.2.38 - As multas e penalidades previstas nesta não têm caráter compensatório, sendo que o seu pagamento não exime o **FORNECEDOR** da sua responsabilidade pela reparação de eventuais danos, perdas ou prejuízos causados à Administração por atos comissivos ou omissivos de sua responsabilidade.

SEXTA - DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

6.1 - Os contratos de aquisição decorrentes da presente Ata de Registro de Preços serão formalizados pela retirada da nota de empenho pela PROMITENTE FORNECEDORA.

6.2 - A PROMITENTE FORNECEDORA será obrigada a atender todos os pedidos efetuados durante a vigência desta Ata, mesmo que a entrega deles decorrentes estiver prevista para data posterior à do seu vencimento.

6.3 – Toda prestação de serviço deverá ser efetuada mediante solicitação da unidade requisitante, a qual deverá ser feita através de nota de empenho.

6.4 - A PROMITENTE FORNECEDORA, quando do recebimento da nota de empenho, deverá colocar, na cópia que necessariamente a acompanhar, a data e hora em que a tiver recebido, além da identificação de quem procedeu ao recebimento.

6.5 - A cópia da nota de empenho, referida no item anterior, deverá ser devolvida, a fim de ser anexada ao processo de administração da ata.

SÉTIMA – DAS PENALIDADES

7.1 - Os casos de inexecução total ou parcial, erro de execução, execução imperfeita, atraso injustificado e inadimplemento de cada ajuste representado pela nota de empenho sujeitará a PROMITENTE FORNECEDORA às penalidades previstas no artigo 156 da Lei Federal nº 14.133/2021, das quais se destacam:

- a) advertência;
- b) multa de 1% (um por cento) do valor da nota de empenho, por dia de atraso injustificado na execução da mesma.
- c) multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor da nota de empenho, pela recusa injustificada da PROMITENTE FORNECEDORA em executá-la;
- d) suspensão temporária de participação em licitações e impedimento de contratar com o Município, no prazo de até 05 (cinco) anos;
- e) declaração de inidoneidade para contratar com a Administração Pública até que seja promovida a reabilitação, facultado à detentora da Ata o pedido de reconsideração da decisão da autoridade competente, no prazo de 10 (dez) dias da abertura de vistas ao processo.

7.2 - Da aplicação das penalidades definidas nas alíneas “a”, “b”, “c” e “d” do item 19.1, caberá recurso no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados da intimação.

7.3 - Da aplicação da penalidade definida na alínea “e” do item 19.1, caberá pedido de reconsideração no prazo de 10 (dez) dias úteis, contados da intimação.

7.4 - O recurso ou pedido de reconsideração relativo às penalidades acima dispostas será dirigido à autoridade gestora da Ata, a qual decidirá o recurso no prazo de 05 (cinco) dias úteis e o pedido de reconsideração, no prazo de 10 (dez) dias úteis.

7.5 - A aplicação de penalidades previstas para os casos de não execução do objeto, erro, imperfeição, atraso injustificado, inadimplemento e demais condutas ilícitas será de competência da Unidade Gestora da Ata, na pessoa da autoridade competente.

7.6 - As sanções previstas, em face da gravidade da infração, poderão ser aplicadas cumulativamente, após regular processo administrativo, em que se garantirá a observância dos princípios do contraditório e da ampla defesa.

7.7 - O valor das multas aplicadas, após regular processo administrativo, será descontado dos pagamentos devidos pela Administração. Se os valores não forem suficientes, a diferença será descontada da garantia prestada ou deverá ser recolhida pelo **FORNECEDOR**, no prazo máximo de 3 (três) dias úteis a contar da aplicação da sanção.

7.8 - Fica desde já ajustado que todo e qualquer valor que vier a ser imputado pela **UNIDADE GESTORA** ao **FORNECEDOR**, a título de multa ou penalidade, reveste-se das características de liquidez e certeza, para efeitos de execução judicial, nos termos do artigo 586 do CPC. Reveste-se das mesmas características qualquer obrigação definida nesta Ata como de responsabilidade do **FORNECEDOR** e que, por eventual determinação judicial ou administrativa, venha a ser paga pela Administração.

7.9 - As multas e penalidades previstas nesta não têm caráter compensatório, sendo que o seu pagamento não exime o **FORNECEDOR** da sua responsabilidade pela reparação de eventuais danos, perdas ou prejuízos causados à Administração por atos comissivos ou omissivos de sua responsabilidade.

OITAVA - DO REAJUSTAMENTO DE PREÇOS

8.1 - Considerado o prazo de validade estabelecido no item 2.1 da cláusula segunda da presente Ata, é vedado qualquer reajustamento de preços, até que seja completado o período de 12 (doze) contados a partir da data de recebimento das propostas indicadas no preâmbulo do Edital do Pregão Presencial nº 005/2025, o qual integra a presente Ata de Registro de Preços.

8.2 - Fica ressalvada a possibilidade de alteração das condições para a concessão de reajustes em face da superveniência de normas federais aplicáveis à espécie ou de alteração dos preços, comprovadamente, praticados no mercado, com a finalidade de manter o equilíbrio econômico e financeiro da avença.

NONA - DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

9.1 - A presente Ata de Registro de Preços poderá ser cancelada, de pleno direito pelo pela administração, quando:

9.1.1 - a PROMITENTE FORNECEDORA não cumprir as obrigações constantes desta Ata;

9.1.2 - a PROMITENTE FORNECEDORA não retirar qualquer nota de empenho, no prazo estabelecido e a Administração não aceitar sua justificativa;

9.1.3 - a PROMITENTE FORNECEDORA der causa à rescisão administrativa de contrato decorrente de registro de preços, a critério da Administração, observada a legislação em vigor;

9.1.4 - em qualquer das hipóteses de inexecução total ou parcial de contrato decorrente de registro de preços, se assim for decidido pela Administração, com observância das disposições legais;

9.1.5 - os preços registrados se apresentarem superiores aos praticados no mercado, e a PROMITENTE FORNECEDORA não acatar a revisão dos mesmos;

9.1.6 - por razões de interesse público devidamente demonstradas e justificadas pela Administração.

9.2 - A comunicação do cancelamento do preço registrado, nos casos previstos neste item, será feita por correspondência com aviso de recebimento, juntando-se o comprovante ao processo de administração da presente Ata de Registro de Preços.

9.3 - Pela PROMITENTE FORNECEDORA, quando, mediante solicitação por escrito, comprovar estar impossibilitada de cumprir as exigências desta Ata de Registro de Preços ou, a juízo da

Administração, quando comprovada a ocorrência de qualquer das hipóteses previstas nos incisos VIII, §2º, inciso I a V do artigo 137 da Lei Federal nº 14.133/2021.

9.3.1 - A solicitação da PROMITENTE FORNECEDORA para cancelamento dos preços registrados deverá ser formulada com antecedência de 30 (dias) dias, facultada à Administração a aplicação das penalidades previstas na cláusula sétima, caso não aceitas as razões do pedido. Serão, igualmente, autorizados pela mesma autoridade, ou a quem esta delegar a competência para tanto.

DÉCIMA - DAS COMUNICAÇÕES

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

DÉCIMA PRIMEIRA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

11.1 - Integram esta Ata o Edital do Pregão Presencial nº 005/2025 e a proposta da PROMITENTE FORNECEDORA classificada em 1º lugar nos itens do certame supra numerado.

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

DÉCIMA SEGUNDA - DO FORO

12.1 - As partes elegem o foro da sede da administração como único competente para dirimir quaisquer ações oriundas desta Ata.

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

Local Data

Entidade contratante

CPF:

Testemunha

CPF:

Empresa detentora da Ata

CPF:

Testemunha

CPF:

ANEXO VI

**PROCESSO DE LICITAÇÃO N° 036/2025
PREGÃO PRESENCIAL N° 005/2025**

CRENCIAMENTO

Proponente

Razão Social

Logradouro n° Bairro

Cidade UF CEP TEL

CNPJ Inscrição Estadual

Para os fornecimentos objeto da licitação em referência, credenciamos o Sr. _____ portador da célula de identidade n° _____, expedida pela _____, outorgando-lhe plenos poderes para representá-la na sessão pública do Pregão n° 005/2025, em especial para formular lances verbais e para interpor recursos ou deles desistir.

Por oportuno, a outorgante declara, sob as penas da lei, a inexistência de fato impeditivo de sua participação no citado certame; declarando-se, ainda, ciente de todas as disposições relativas à licitação em causa e sua plena concordância com as condições constantes no edital.

Nome

Cargo

Identidade

CPF

Data ____/____/____

Assinatura / Carimbo CNPJ

ANEXO VII

**PROCESSO DE LICITAÇÃO N° 036/2025
PREGÃO PRESENCIAL N° 005/2025**

INFORMAÇÕES DE E-MAILS

Proponente

Razão Social:

Logradouro:

N°:

Bairro:

Cidade:

UF:

CEP:

TEL

CNPJ:

Inscrição Estadual:

DECLARA-SE que o proponente acima qualificado possui o(s) endereço(s) eletrônico(s) (e-mail) abaixo relacionado(s) para remessa de dados relativos às decisões emitidas pela comissão e informações necessárias ao correto andamento do processo licitatório.

E-mail (s):

Nome:

Cargo:

Identidade:

CPF:

Assinatura / Carimbo do CNPJ

ANEXO VIII

**PROCESSO DE LICITAÇÃO N° 036/2025
PREGÃO PRESENCIAL N° 005/2025**

Declaração de MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

(Nome da Empresa) _____, inscrito no CNPJ n° _____, por intermédio de seu representante legal o(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade n° _____ e do CPF n° _____, DECLARA, sob as penas da Lei, que cumpre os requisitos legais para a qualificação como MICROEMPRESA - ME/EMPRESA DE PEQUENO PORTE - EPP, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos artigos 42 à 49 da lei complementar n°123/2006.

_____, _____ de _____ de _____
cidade dia mês ano

Assinatura, qualificação e carimbo
(Representante Legal)

ANEXO IX

PROCESSO DE LICITAÇÃO N° 036/2025
PREGÃO PRESENCIAL N° 005/2025

MODELO DE DECLARAÇÃO QUE NÃO EMPREGA MENOR DE IDADE, SALVO NA CONDIÇÃO DE APRENDIZ

_____ (nome da empresa), inscrita no CNPJ sob nº _____, por intermédio de seu representante legal, Sr.(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ Órgão expedidor _____ e do C.P.F nº _____,

DECLARA, para fins de cumprimento do disposto no inciso XXXIII do Art. 7º da Constituição Federal, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e que não emprega menor de dezesseis anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz ()
(assinalar com “x” a ressalva acima, caso verdadeira)

Local, ____ de _____ de 2025.

(Identificação e assinatura do representante legal do licitante)

OBS.:

- 1 - A declaração deverá ser apresentada em papel timbrado da empresa;
- 2 - Abaixo da assinatura do representante legal, deverá ter carimbo do CNPJ.

ANEXO X

**PROCESSO DE LICITAÇÃO N° 036/2025
PREGÃO PRESENCIAL N° 005/2025**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE NÃO POSSUI EMPREGADOS EXECUTANDO TRABALHO
DEGRADANTE OU FORÇADO**

A Empresa.....(nome da empresa licitante), inscrita no CNPJ/MF sob o n.º.....sediada.....(endereço completo)....., declara, sob as penas da lei, que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal.

Local, ____ de _____ de 2025.

(Identificação e assinatura do representante legal do licitante)

OBS.:

- 1 - A declaração deverá ser apresentada em papel timbrado da empresa;
- 2 - Abaixo da assinatura do representante legal, deverá ter carimbo do CNPJ.

ANEXO XI

PROCESSO DE LICITAÇÃO N° 036/2025
PREGÃO PRESENCIAL N° 005/2025

MODELO DECLARAÇÃO DE RESERVA DE CARGOS PARA PESSOA COM DEFICIÊNCIA

A empresa....., devidamente inscrita no CNPJ nº.
..... com sede na, por intermédio de seu
representante legal o(a) Sr(a), portador(a) da Carteira de
Identidade nºe CPF nº, DECLARA, para os devidos fins, que
esta empresa garante a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para
reabilitado da Previdência Social e que atendem às regras de acessibilidade previstas na legislação.

Local, ____ de _____ de 2025.

(Identificação e assinatura do representante legal do licitante)

OBS.:

- 1 - A declaração deverá ser apresentada em papel timbrado da empresa;
- 2 - Abaixo da assinatura do representante legal, deverá ter carimbo do CNPJ.

ANEXO XII

**PROCESSO DE LICITAÇÃO Nº 036/2025
PREGÃO PRESENCIAL Nº 005/2025**

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO E INEXISTÊNCIA DE FATOS IMPEDITIVOS DE HABILITAÇÃO

Ào Sr. Pregoeiro

(NOME DA LICITANTE), CPF/CNPJ nº _____, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a). (NOME DO REPRESENTANTE), Inscrito(a) no CPF sob nº _____, para fins de direito, na qualidade de proponente do processo licitatório nº 036/2025 – Pregão Presencial – Sistema de Registro De Preços (SRP) nº 005/2025, declara, sob as penas da lei, que cumpre, plenamente, os requisitos de habilitação exigidos no procedimento licitatório referenciado. Igualmente, declaramos sob as penas da lei, em especial da Lei 14.133/2021, que nossos diretores, responsáveis legais ou técnicos, membros de conselho técnico, consultivo, deliberativo ou administrativo ou sócio, não são empregados ou ocupantes de cargo comissionado deste município, bem como nossa Empresa não está incursa em nenhum dos impedimentos elencados no edital da licitação referenciada.

Declaramos, por fim, que temos pleno conhecimento de todos os aspectos relativos à licitação em causa e nossa plena concordância com as condições estabelecidas no Edital da licitação e seus anexos.

Local, ____ de _____ de 2025.

(Identificação e assinatura do representante legal do licitante)

OBS.:

- 1 - A declaração deverá ser apresentada em papel timbrado da empresa;
- 2 - Abaixo da assinatura do representante legal, deverá ter carimbo do CNPJ.

ANEXO XIII

**PROCESSO DE LICITAÇÃO N° 036/2025
PREGÃO PRESENCIAL N° 005/2025**

DECLARAÇÃO DOS CUSTOS PARA ATENDIMENTO DOS DIREITOS TRABALHISTAS

Ào Sr. Pregoeiro

(NOME DA LICITANTE), CPF/CNPJ nº _____, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a). (NOME DO REPRESENTANTE), Inscrito(a) no CPF sob nº _____, para fins de direito, na qualidade de proponente do processo licitatório nº 036/2025– Pregão Presencial – Sistema de Registro De Preços (SRP) nº 005/2025, declara, 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.

Local, ____ de _____ de 2025.

(Identificação e assinatura do representante legal do licitante)

OBS.:

- 1 - A declaração deverá ser apresentada em papel timbrado da empresa;
- 2 - Abaixo da assinatura do representante legal, deverá ter carimbo do CNPJ.

ANEXO XIV

**PROCESSO DE LICITAÇÃO Nº 036/2025
PREGÃO PRESENCIAL Nº 005/2025**

DECLARAÇÃO PROPOSTA ECONOMICA

Ào Sr. Pregoeiro

(NOME DA LICITANTE), CPF/CNPJ nº _____, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a). (NOME DO REPRESENTANTE), Inscrito(a) no CPF sob nº _____, para fins de direito, na qualidade de proponente do processo licitatório nº 036/2025 – Pregão Presencial – Sistema de Registro De Preços (SRP) nº 005/2025, declara que sua 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 das propostas.

Local, ____ de _____ de 2025.

(Identificação e assinatura do representante legal do licitante)

OBS.:

- 1 - A declaração deverá ser apresentada em papel timbrado da empresa;
- 2 - Abaixo da assinatura do representante legal, deverá ter carimbo do CNPJ.



ANEXO XV
PROCESSO DE LICITAÇÃO N° 036/2025
PREGÃO PRESENCIAL N° 005/2025
DECLARAÇÃO QUE ATENDE AS REGRAS DA LGPD

Ào Sr. Pregoeiro

(NOME DA LICITANTE), CPF/CNPJ nº _____, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a). (NOME DO REPRESENTANTE), Inscrito(a) no CPF sob nº _____, para fins de direito, na qualidade de proponente do processo licitatório nº 036/2025 – Pregão Presencial – Sistema de Registro De Preços (SRP) nº 005/2025, declara para os devidos fins, que tem pleno conhecimento das regras contidas no edital de licitação e que possui as condições de habilitação previstas no edital, bem como tem ciência de que:

1. Como condição para participar desta licitação e ser contratado(a), o(a) interessado(a) deve fornecer para a Administração Pública diversos dados pessoais, entre eles:
 - 1.1. Aqueles inerentes a documentos de identificação;
 - 1.2. Referentes a participações societárias;
 - 1.3. Informações inseridas em contratos sociais;
 - 1.4. Endereços físicos, eletrônicos e o número de telefone
 - 1.5. Estado civil, eventuais informações sobre cônjuges e relações de parentesco;
 - 1.6. Sanções administrativas que esteja cumprindo perante a Administração Pública;
 - 1.7. Informações sobre eventuais condenações no plano criminal ou por improbidade administrativa; dentre outros necessários à contratação.
2. Essas informações constarão do processo administrativo e serão objeto de tratamento por parte da Administração Pública.
3. O tratamento dos dados pessoais relacionados aos processos de contratação se presume válido, legítimo e, portanto, juridicamente adequado.

Local, ____ de _____ de 2025.

(Identificação e assinatura do representante legal do licitante)

OBS.:

- 1 - A declaração deverá ser apresentada em papel timbrado da empresa;
- 2 - Abaixo da assinatura do representante legal, deverá ter carimbo do CNPJ.